

5月 給食だより

板橋区立西台中学校
令和8年4月30日

新学期が始まって1ヶ月がたちました。皆さん新たな環境に少しずつ慣れてきたころでしょう。しかし、疲れがたまってきている時期でもあり、ゴールデンウィークで生活のリズムが変わってしまうこともあります。有意義な学校生活を送るためにも、早寝早起きを心がけ、きちんと朝食をとり、生活リズムをととのえましょう。ご家庭のご協力よろしく申し上げます。

とれたて村・ふれあい農園会給食がはじまります！

板橋区では、食育推進事業として、板橋区内農家「ふれあい農園会」・板橋区と交流のある市町村が集まったアンテナショップ「とれたて村」の新鮮で生産者の顔が見える食材を給食に使用します。そして、安心・安全な食材の生産過程や食の大切さを学び、生産者と交流しながら食育の推進を図っています。

<予定食材>

- ★ 板橋ふれあい農園会：じゃがいも・大根・にんじん・長ねぎ
- ★ 大山とれたて村：グリーンアスパラガス・トマト・にんにく・さつまいも
- ★ 上板橋とれたて村：玉ねぎ・しめじ

5月は、山形県最上町産「グリーンアスパラ」が届きます！

最上町は山形県の北東部に位置しています。周囲の山々から流れ込むふんだんな清流に恵まれた、農業がとても盛んな町です。

町内にある和牛農家の『たい肥』を使用し、太陽とたい肥から養分を貯えたアスパラガスは、冬の間、雪の下で甘さを貯えながら大きく成長し、春頃に大切に収穫されます。

最上町



アスパラガスは、1日に7cmも成長します。伸びすぎたアスパラガスは硬くなってしまいうため、25cmを目安に早朝と夕方2回にわけて収穫しています。



このほか、西台中では、区内農家の染宮さん・山口さん・石井さんの畑で作っている野菜も納品してもらう予定です。

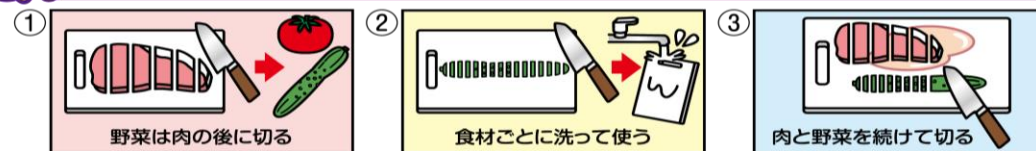


5月の給食目標：衛生的な食習慣を身に付けよう

3択クイズで、食中毒予防のポイントを押さえましょう！



Q1 まな板の使い方として正しいのはどれ？



Q2 必ず中心部まで火を通した方がよい料理はどれ？



Q3 作ったサラダをすぐに食べない場合、どこに置くのがよい？



Q4 鍋に残った昨夜のカレー、どうやって食べる？



Q5 「賞味期限」について、正しい説明はどれ？



クイズの答えは裏面にあります。

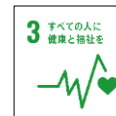
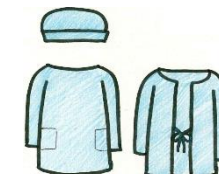
教育委員会からのお願い

～香りの強さの感じ方には個人差があります～

日頃より、給食当番用エプロンの洗濯についてご協力いただきありがとうございます。

各家庭のご協力により、清潔なエプロンで給食の準備に取り組むことができますが、香りの感じ方には個人差があるため、ご使用される洗剤や柔軟剤などで生徒の食欲に影響を与えることが考えられます。

つきましては、洗濯の際ご配慮いただきますようお願いいたします。



こたえ

Q1=②(生肉や魚を切って洗った後は、熱湯をかけておくとよい) **Q2**=①
Q3=③(水分やほかの食品からの汚染を防ぐため) **Q4**=③ **Q5**=②

