



※東京都産の食材には下線を引いています。

Main table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 材料名 (Ingredients), エネルギー (Energy), and ひとこと (Notes). It lists daily school lunch menus from April 8th to 30th, including items like 'ブラウンピラフ', 'ソースカツ丼', and 'ごはん ひじきのふりかけ'.

◎学校行事や食材費等の都合により、献立の変更並びに回数が少なくなることがあります。

4月分 一日あたりの平均

637

3・4学年 1人1回当たりの学校給食摂取基準

650

26.0

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱい... (Text about welcoming new students and the start of the school year.)

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、給食に郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



新宿区の学校給食の特徴

- 給食は、学校の給食室で作る自校方式です。
●手作りを基本としています。だしやカレーのルー、コロッケなども手作りです。
●衛生的に安全な給食を提供します。
●週5回の給食のうち、ご飯を中心に、パンやめんを取り入れた献立を立てています。
●野菜・くだもの・肉などは、原則として国産を使用し、季節の食材を積極的に取り入れています。また、できる限りバラエティ豊かな献立になるように工夫しています。
●週の半分以上は、米には麦を入れて炊き、ビタミンB1や食物繊維が補えるようにしています。
●食器は高強度磁器を使っています。区の花のつづじの柄です。