



港区立高松中学校 学校だより 12月号

令和7年12月15日 校長 大島 一浩

創立1949年（昭和24年） 高松中学校は今年度で76周年を迎えました。

美味しい給食の話

本校校舎6階には、広いランチルームがあります。全校生徒および教職員が全員一緒に給食を食べることができます。この部屋は両側が窓になっていてとても明るく、高松の森の季節の移り変わりはもちろんのこと、東京タワーや六本木ヒルズなどが見渡せます。厨房が隣接していて、業務委託（株式会社 NEC ライベックス）の調理員さん方7名が、朝早くから約350人分の給食の支度を始め、本校栄養士と協力して美味しい給食を毎日提供してくれます。もちろん、食物アレルギーへの対策は、調理から提供までに複数回のチェックを義務付けて万全を期しています。

給食時間は公開していないので、ここで本校の給食時間について紹介します。（年1回ですがPTA主催の「給食試食会」を行い、本校の給食の説明と喫食を行っています。）各学級の給食当番は、他の生徒よりも5分早くランチルームに行き配膳準備を始めます。そのあと全員が揃い配膳が終わると、給食委員長が「献立ひとくちメモ」を紹介してから、「いただきます」。和やかに会食が始まります。15分後にチャイムが鳴り、食べ終わった人から食器を片付け始めます。20分経ったら終了です。そして再び全員で整然と「ごちそうさまでした」。そのあと当番や給食委員は最後に自分たちが使ったテーブル、椅子、布巾などをきれいにしたり、日誌を書いたりしてから解散です。そして昼休みを過ごした後は、給食のおかげで午後の授業も頑張れます。

栄養士の考える毎月の献立は多彩で、中には学校図書館・図書委員会と連携した世界の料理献立（今月はイギリス料理：フィッシュアンドチップス）や給食委員生徒が考案した献立（今月は鶏とごぼうの炊き込みご飯とおでん）も提供されます。

また、港区では公会計化（無償化）をはじめとして、給食に関しての施策「みなとハッピー給食プロジェクト」を行っています。これは、食育推進事業（和食・郷土料理、日本の伝統的な行事食、国際食）、区内商店街とのコラボメニュー、オーガニックデイ給食、修学旅行の行先となっているシンガポール料理、フランス・パリ15区と国際友好都市になった記念のフランス料理などいろいろあります。毎日の給食の写真などは、本校HP（下を参照）でご覧になれます。

生徒たちが、毎日の豊かな献立を通して、食の安全や食文化についての理解を深め、食材に対する感謝の気持ちを育めるように、これからも美味しい給食を提供していきます。



配膳準備を終え、生徒たちの来るのを待つランチルーム(左)
今月のオーガニックデイ給食に「献立ひとくちメモ」を添えて(右)



港区立高松中学校 HP 給食カレンダー
https://takamatsu-js.minato-tyo.ed.jp/Food_Menu

港区立高松中学校 X（旧 Twitter）
学校生活のようすなどを X にて発信しています。
学校 HP の学校ブログと合わせてご覧ください。