



ほほえみだより

令和3年4月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (232号)



ご入学・ご進級 おめでとうございます

給食センターでは、本年度も安心・安全で、子供達が楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思っております。

学校給食について

こんなことに気をつけています

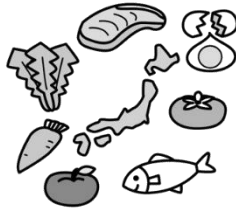


献立

行事食や郷土料理、世界の料理などを取り入れ、食体験の幅が広がるような献立作りを心がけています。

食材

旬の食材を中心に、なるべく国産のものを使用しています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜などは、流水で3回以上洗い、生で食べる果物などを除き、すべて加熱調理をしています。また食材を汚染しないよう、白衣・エプロン・靴を使い分けるなど衛生管理には細心の注意を払っています。



給食時間の過ごし方

学校給食は、準備から片づけまでを含めた食事に関する活動を通して、様々なことを学ぶ時間です。

給食の前には、必ず手を洗いましょう

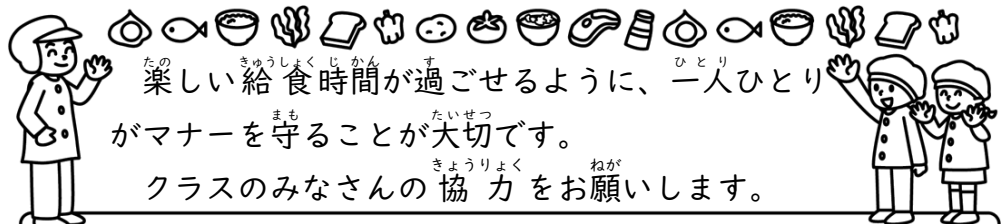
普段から食事前の手洗いは大切ですが、コロナ禍の今は感染防止の点からも、特によく洗いましょう。



！こんなことに気をつけましょう



- ①口を閉じ、よくかんで食べる。
- ②ふざけたり、周りの人が嫌がることをしない。
- ③時間内に食べ終わるようにする。
- ④食器は大切に扱う。



楽しい給食時間が過ごせるように、一人ひとりがマナーを守ることが大切です。クラスのみなさんの協力をお願いします。