

R4.4月  
水俣市学校給食センター  
文責 山崎・高木

## 清潔に気を付けて、給食の準備・後片付けをしよう

給食当番の身支度  
みんなの給食を準備する給食当番さんは、次のことを守りましょう！

かみの毛が出ないようにはうしをかぶります。  
かみの毛が長い人は必ず結びましょう。

エプロン・ぼうし・マスクは、洗たくした清けつなものを使います。

マスクはきちんと鼻と口にあってます。

つめは短く切っておきます。

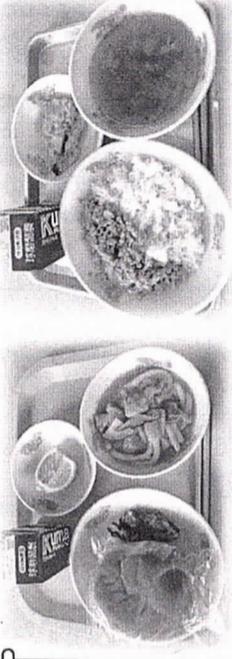
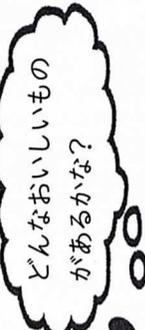
手はせっけんでよく洗い、清けつなハンカチを使います。

配ぜんのポイント	
★汁物は底からかき混ぜて、真と汁が平等にいきわたるようにします。	★献立カレンダーをよく見て、取り忘れがないか確認し、配ぜんします。
★食器からはみ出さないように、きれいにつぎ分けます。	★みんなにいきわたるようにつぎ分けます。
★汁物は底からかき混ぜて、真と汁が平等にいきわたるようにします。	★給食当番以外の人は、すわってしずかに待ちます。

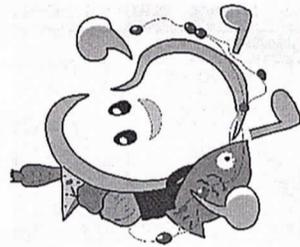
## ふるさとくまさんデーについて知ろう！

毎月「ふるさとくまさんデー」という名前で、地場産物を活用した料理や熊本県の伝統料理・郷土料理を紹介しています。

「ふるさとくまさんデー」を実施することにより、みなさんが、自分たちが住んでいるふるさとの自然や食文化、産業などへの理解を深め、より身近に生産者や流通に関わる人々たちへの努力を感じ、食や食に携わる人々に感謝の気持ちを持って食べることを目指しています。



令和3年度実施メニュー  
「水俣・芦北」メニュー  
ひのくに牛乳 艾菜めし 牛乳 ちくわの磯辺揚げ かしわうどん はるか  
「上益城」メニュー  
艾菜めし 牛乳 いちよう葉汁 魚のもみじ焼き



## 毎月19日は...「いきいき健康食育の日」です!!

水俣市では、市民が生涯にわたって健やかで、明るく、心豊かにいきいきと暮らすことができるよう、健康で豊かな食生活について考えるための機会として、毎月19日を「いきいき健康食育の日」としています。改めて「食」について考えたり、理解を深めたりする日にしましょう！



## 給食センター紹介!!

新1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。そして学年がひとつ上がり、お兄さん・お姉さんになった在校生のみなさん、春休みは元気に過ごしていましたか？

1回目である今回は「給食センター」を紹介したいと思います。給食センターでは、小学校(7校)約1200人・中学校(4校)約700人、合計約1900人分の給食を作り、各学校へ配送車で運んでいます。給食の人気献立ベスト3は「からあげ・カレー・水俣ちゃんぽん」です。お兄さん・お姉さんの大好物「コロコロサラダ」「かぼちゃフライ」もあれば、水俣の郷土料理・世界各地の料理など、栄養満点でとってもおいしい給食を作っています。

18日の献立はチキンカレーです。調理員さんが愛情込めて作ります。みなさん楽しみにしときなっせよ!! それでは、また次回!

