

4月 食育だより

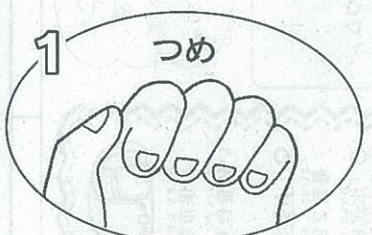
R5.4月
水俣市学校給食センター
文責 山崎・高木

せいけつ き つ きゅうしょく じゅんぴ あとかたづ
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・準備

6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



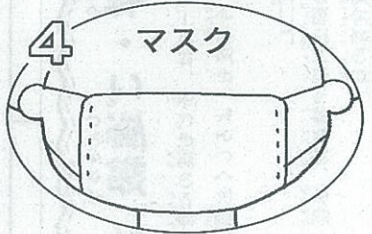
1 つめ
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



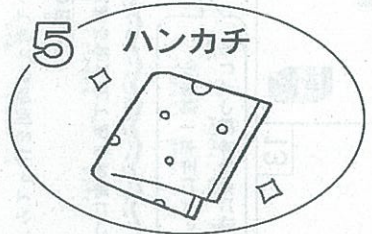
2 白衣
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



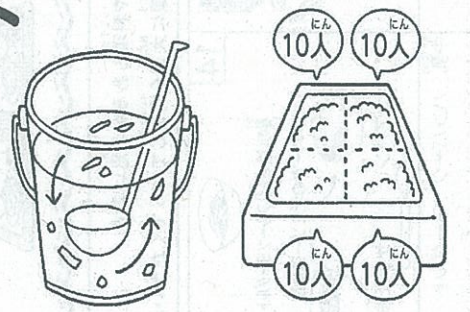
5 ハンカチ
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い。
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配せんしやすくなります。



清潔な身支度で準備をしよう



ふるさとくまさんデーについて知ろう!

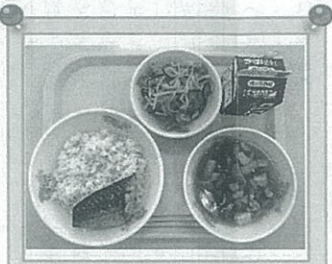
毎月「ふるさとくまさんデー」という名前で、地場産物を活用した料理や熊本県の伝統料理・郷土料理を紹介しています。

「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たちへの努力を感じ、食や食に携わる人たちに感謝の気持ちを持って食べることを目指しています。



「阿蘇」メニュー

- 高菜めし
- だご汁
- 豆腐の田楽



「人吉・球磨」メニュー

- 麦ごはん
- さばの塩焼き
- 梨酢あえ
- つぼん汁

令和4年度実施メニュー



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!

おじ給食おじちゃんのご紹介!!

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? 給食を早く食べたいな~と思っていませんか? 第1回目は「水俣市学校給食センター」を紹介したいと思います。水俣市学校給食センターは、小学校(7校)約1200人、中学校(4校)約650人の合計約1850人分の給食を作り、各学校へ配送車で運びます。給食は、人気献立の「からあげ」・「カレー」・「タイピーエン」をはじめ、熊本県の郷土料理や世界各地の料理など様々なメニューが登場します。どれも栄養満点で、と〜ってもおいしいですよ。今月は、給食おじちゃんの大好物「海藻サラダ」や「鮭の塩焼き」、人気メニューの「チキンカレー」があります。調理員が愛情込めて作る給食、みんな楽しみにしときなせよ!! それでは、また次回!

