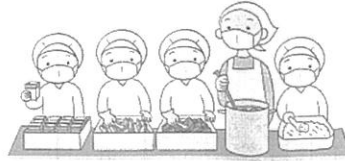




R7.4月
水俣市学校給食センター
文責 平石・本井

みんなで じゅんぴ



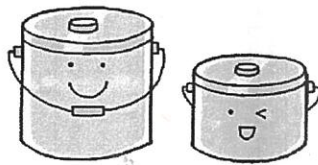
給食がはじまります!!

みなさん、入学、進級おめでとうございます。新しい学年をスタートすることはとても待ち遠しかったことと思います。元気にスタートを切るためにも、早寝早起き朝ごはんを心がけ、生活リズムを整えましょう。



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。



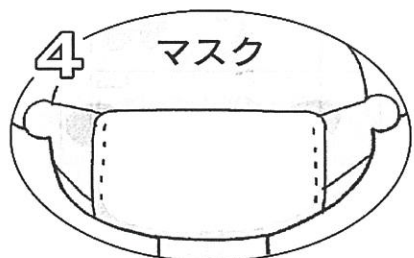
1 つめ
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



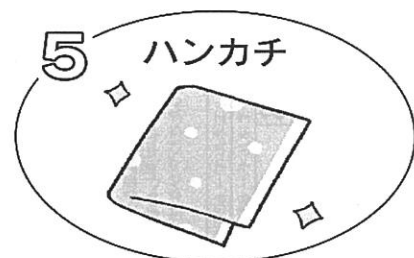
2 白衣
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



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。



心を込めて給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていてねいに片づけをしよう



食べ残しは決まりを守って食缶に戻そう



食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配せん台をきれいにしよう

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

した料理や熊本の伝統料理・

郷土料理を紹介しています。



おじ 給食おじちゃん

給食センター紹介!!



新一年生のみなさん、入学おめでとうございます。在校生のみなさん、春休みは元気に過ごしてましたか?今年度も、給食おじちゃんが給食センターについてどんどん紹介していきたいとおもいます。

ところで、給食センターでは何人分の給食を作っているとおもいますか?・・・正解は小学校7校約1,100人・中学校4校約600人、合計約1,700人分の給食を作っています!!

給食では、大人気献立のカレー・から揚げ・コロコロサラダ(おじちゃんの大好物)、水俣の郷土料理・世界各地の料理など、毎日いろんな料理を愛情込めて作っています。ごはんも水俣・芦北地域で収穫されたお米を使用しています。

毎月給食おじちゃんがおすすめの献立を紹介します。第一回目である4月は30日(水)の「若竹汁・茎わかめとごぼうの金平・さばごま味噌煮」です!!みなさん楽しみにしときなっせよ~

それでは、また次回!!

