

給食だより 4月号

H29. 4 No.1

みなまたしがっこうきゅうしやく
水俣市学校給食センター

ぶんせき やまだ まさこ
文責 山田 真祥子




ご入学・ご進級、おめでとうございます。色とりどりの花が咲きほこる中、新年度の学校生活が始まりました。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調を崩しやすくなる時でもあります。睡眠をしっかりととり、朝食を食べて登校するようにしましょう。

水俣市学校給食センターでは2月から調理員が4月から栄養士が変わり、新しいメンバーでのスタートとなりました。どうぞよろしくお願ひします。

学校給食は、身体に必要な栄養素を補給するだけでなく、基本的な食事マナーや望ましい食習慣を身に付けたり、食事の準備や後片付けを通して協力することの大切さなどを学ぶ場です。学校給食には次のような目標があります。

 <p>学校給食の目標 「学校給食法」第2条より</p>	<p>健康の維持、増進 ～元気なからだをつくろう～</p> 	<p>望ましい食習慣をつくる ～バランスよく、規則正しくとろう～</p> 	<p>社交性と共同の精神を養う ～協力し合って、なかよく～</p> 
<p>生命・自然への感謝と環境保全 ～命の恵みに感謝して「いただきます」～</p> 	<p>勤労を重んずる態度 ～ありがとうの気持ちで「ごちそうさま」～</p> 	<p>伝統的な食文化への理解 ～昔ながらの食べ物を大切に～</p> 	<p>生産、流通、消費についての理解 ～給食がとどくまでの道のりを知ろう～</p> 

給食の準備・配膳のしかたを身につけよう！



髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。

マスクはきちんと鼻と口にあてましょう。

エプロン・帽子・マスクは洗濯した清潔なものを使いましょう。


清潔なハンカチを使いましょう。

手はせっけんをよく洗い、つめも切りましょう。


配膳のポイント

★汁物は底からかきまぜて、具もしっかり入れましょう。


よくまぜよう！




★献立カレンダーをよく見て配膳しましょう！



★食器からはみださないように、きれいにつぎましょう。



★みんなにいきわたるように量を考えてつぎ分けましょう。



★給食当番でない人は、すわってしずかに待ちましょう。



給食センターに新しいメンバーが加わりました～☆



調理員の森下さん

2月より給食センターで働いています。頑張ります！



栄養教諭の山崎先生

みなさんが学校に来るのが楽しみになるような、安心安全でおいしい給食を作っていきます。学校にもたくさん顔を出しますので、どんどん話かけてくださいね！