



R8.4月
みなまたしがっこうきょうしゅく
水俣市学校給食センター
文責 本井・兒嶋



大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの一つです。給食当番は、給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるためにも大切な仕事をしています。

給食当番になったら...

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしよう。



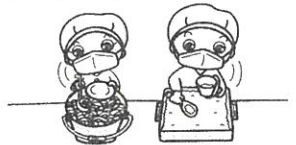
トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。



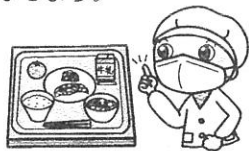
当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきてきましょう。



ふるさとくまさんデーについて知ろう!

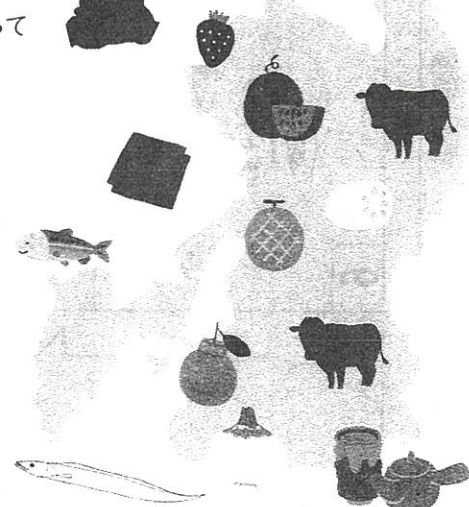
毎月「ふるさとくまさんデー」という名前で、地場産物を活用した料理や熊本の伝統料理・郷土料理を紹介しています。

「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。

どんなおいしいものがあるかな?

みなまた
水俣
・
芦北

- ・デコポン・不知火
- ・甘夏ドレッシングサラダ
- ・つわんご炒め・ゆず香あえ
- ・魚の甘夏南蛮漬け
- ・かしわ汁、かしわめし、かしわうどん
- ・もち麦ごはん・干したけのこのまぜごはん
- ・水俣ちゃんばん・魚の茶畑揚げ
- ・といものみそ汁・とうもろこしなど



おじ
給食お兄ちゃん

きょうしゅく
給食センター紹介!!

しんいちねんせい
新一年生のみなさん、入学おめでとうございます。ざいこうせい
在校生のみなさん、はるやす
春休みは元気に過ごしていましたか?

ことねんども、きょうしゅく
今年度も、給食お兄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思ひます。

ところ、きょうしゅく
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思ひますか?.....せいかい
正解は小学校7校約1,050人・
ちゅうがっこう
中学校4校約600人、ごうけい
合計1,650人分の給食を作っています!!

きょうしゅく
給食では、大人気献立のカレー・スパゲティ・コロコロサラダ・うま煮、水俣の郷土料理など、毎日いろんな料理を
あいじょうこ
愛情込めて作っています。ごはんもみなまた
水俣・芦北地域で収穫されたお米を使用しています。

がつ
4月のお兄ちゃんのおすすめ献立は、27日(月)の「チキンカレー・アスパラサラダ・お祝いクレープ」です!みなさん
たの
楽しみにしときなせよ~ それでは、また次回!

きょうしゅくまめちしき
~給食豆知識~

きょうしゅく
給食で使用する食器には、「桜の花びら」と「みなまた」
ぶんじ
という文字がプリントされているんですよ。

みなまた

