

## ご入学・ご進級おめでとうございます

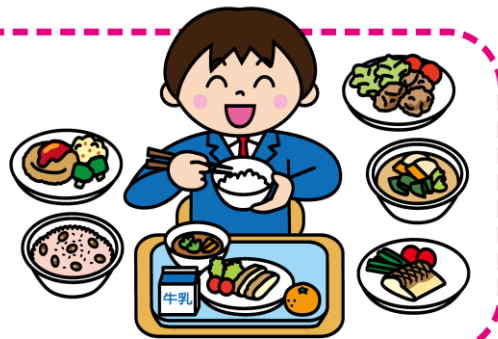
春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、安心な魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期であるみなさんの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。「生きた教材」として健康的な食生活の手本になり、感謝の心、社会性、食文化などを学ぶ大切な機会にもなります。

今年度も、学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心など



### 栄養管理と献立作成

### 栄養

栄養士が  
献立作成  
しています



子どもたちが健康を保持・増進し健全に発育するために1日に必要な栄養量の1/3（成長期に不足しがちな栄養は1/3以上）が摂れるよう、栄養バランスを考慮して作られています。給食は、主食（ごはん・パン）、主菜（主に肉・魚・卵・大豆・大豆製品を使ったおかず）、副菜（主に野菜や海藻を使ったおかず）、汁物、牛乳の組み合わせを基本としています。多様な食品を適切に組み合わせ、子どもたちが様々な食材や味に触れることができるよう献立を工夫しています。

ご家庭でも、献立表を見やすい場所において、ぜひ毎日の話題にしていいただくと幸いです。



### 給食センターの衛生管理について

学校給食センターでは、学校給食衛生管理基準に基づき、薬剤師さんによる定期衛生検査を年3回行っています。調理場の衛生管理検査はもちろん、普段、給食で使っている食器の洗浄状況に関する検査も行っています。検査結果は、概ね良好の状態を保っています。今後も衛生管理に気をつけて、安心・安全な給食をお届けするために努めます。

そこで、みなさんにもお願いです。食器は、使ううちにだんだん痛んでいきますし、とりわけ細かな傷に入り込んでしまった汚れを落とすのはとても大変です。みんなが使う食器をできるだけきれいな状態で長く使っていくことができるよう、これからも食器はていねいに、そして大切に扱ってくださいね。



### 給食センターを探検!



①ぜんしつで、はくいにきがえてかみのけやほこりがついていないようコロコロをかけるよ



ちょうりしつにはいるまえに、かぜのでるへやでさらにきれいにほこりなどをおとして、てあらいへ

②さぎょうのまえに、2分以上かけて手をきれいにあらうよ  
あわをつけて30びょう⇒すすぎあらいを30びょうを2かいくりかえすよ。つめもぶらしをつかってきれいにするよ

Q: てあらいばしょは、いくつあるでしょうか?



③したしよりしつで、やさいのしたしよりをするよ  
やさいは、3かいあらいがきほんだよ



したしよりがおわったら、いよいよちょうりかいし!  
もちろん、つぎのさぎょうにいくまえのみじたくやてあらいをわすれずに!



⑤ちょうりがおわったら、がっこうごとのコンテナに入れて、トラックでがっこうへしゅっぱつ!



〈クイズの答え〉  
てあらいばしょ 36か所  
たまねぎ 50kg (やく250こ)