

給食だより

(毎月18日はのぎ地産地消の日)



令和4年

4月号

野木町立野木中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます



1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。2、3年生のみなさんは進級おめでとうございます。新しい学年のスタートです。緊張もあるかと思いますが、毎日の食事を大切に元気に過ごしてほしいと思います。

学校給食について

～こんなことに気をつけています

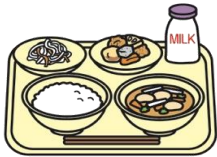
食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



- 髪の毛が出ないよう、ぼうしをしっかりかぶる
- マスクで鼻と口をおお
- 清潔な給食着を身につける
- 爪は短く切っておき、手をきれいに洗う
- ※手にけがをしている人や、おなかの調子が悪い人は、担任の先生に知らせてください。

栄養教諭の亀井です。今年度もよろしくお祈りします。

毎日、みなさんに残さず食べてもらうことで、私たちが献立に込めた思いや願いが全て叶うこととなります。苦手なものや、初めて食べる料理ができることもあるかもしれません。でも好奇心をもって、まずはひと口チャレンジしてみてください。きっとおいしさの発見や、自分の好みの変化に気づくこともあると思います。美味しかった献立が出た時は、ぜひ栄養教諭の「亀井」までお知らせください。作り方等をお知らせしたいと思います。

給食の約束

～「新しい生活様式」バージョン



みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。



<p>窓やドアを開けて教室を換気しましょう。</p> <p>換気</p>	<p>机の上をきれいに片づけましょう。</p>
<p>せっけて手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。</p> <p>手のひら、手の甲、指の間、手首</p>	<p>給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合はできません。</p>
<p>給食当番以外の人は、席で静かに待ちましょう。</p>	<p>「いただきます」のあいさつをしてから、マスクを外しましょう。</p> <p>いただきます</p>
<p>姿勢よく、前をむいて静かに食べましょう。</p> <p>※食べているときは、なるべくしゃべりません。</p>	<p>食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p> <p>かむかむ</p> <p>※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物のどに詰まり窒息する危険があります。</p>
<p>苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。</p> <p>ばくつ</p>	<p>決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。</p>
<p>「ごちそうさまでした」のあいさつをする前に、マスクをしましょう。</p> <p>いただきます</p>	<p>食べ残しは、それぞれの食缶に戻し、食器は種類ごとに重ねましょう。</p>