

給食便り

(毎月18日はのぎ地産地消の日)



令和5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

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



学校給食について ~こんなことに気をつけています

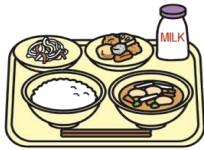
食材

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。



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になります。苦手なものや、初めて食べる料理ができるかもしれません。

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、栄養教諭「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。



食物アレルギーへの対応について

野木町における対応について

- ① 詳細な献立表の提供
- ② 弁当対応 (一部弁当)

※野木町では、代替え食の提供は行っていません。
下記の12品目については、学校給食では提供しません。
そば、落花生、生卵、生魚、生やまいも、生魚卵、キウイフルーツ、くるみ、あわび、まつたけ



目指せ!

給食マスター



給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にのこしましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------------

当番以外の準備編

<p>机の上はきれいに片付けましょう</p>	<p>換気をして空気を入れ替えましょう</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう</p>	<p>「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう</p>
------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------------

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

後片付け編

<p>食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</p>	<p>食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう</p>	<p>食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう</p>	<p>協力して後片付けをしましょう</p>
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------

食器の気持ち

食器はみんなで使うものです。大切にしてください。

