

給食だより

(毎月18日はのぎ産地消の日)



令和6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

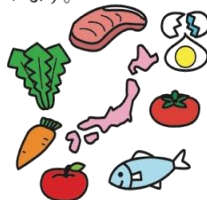
いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



学校給食について ~こんなことに気をつけています

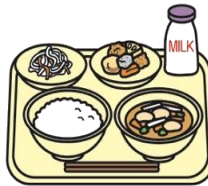
食材

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。



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



心を込めて 給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていねいに片づけをしよう

食べ残しは決まりを守って食卓に戻そう



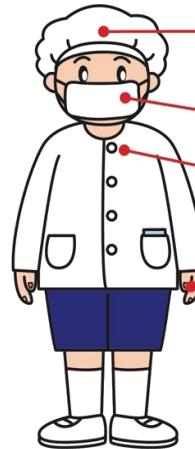
食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配膳台をきれいにしよう



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に、ぼうしをしっかりかぶる

マスクで鼻と口をおおう

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。

スーパー給食当番



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。

