

4月 ぱくぱく

発行：令和3年4月
小林東方学校給食センター

色とりどりの花が咲きほこる中、新年度がスタートしました。ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は、みなさんの心身の成長と発達のために、栄養のバランスを考えて作られています。

また、安心安全でおいしい給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も一年間よろしくお願ひいたします。

学校給食7つの目標

1 健康の維持増進を図る 	2 望ましい食習慣を養う 	3 社会性及び協同の精神を養う 	4 生命及び自然への感謝と環境保全に寄与する態度を育成する
5 伝統的な食文化への理解を深める 	6 勤労を重んずる態度を育成する 	7 生産・流通消費を理解する 	学校給食は、食事の大切さや食事のマナー、地場産物、食文化などを学ぶ生きた教材です。

給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



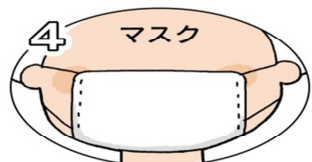
1 つめ
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



2 白衣
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



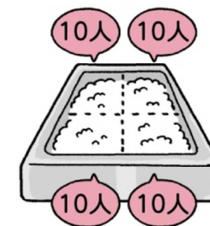
5 ハンカチ
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ご飯は40人分の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配膳しやすくなります。

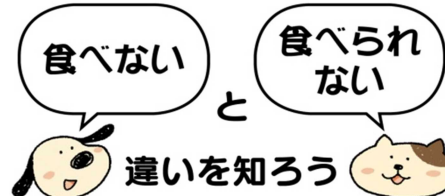


保護者のみなさまへ

給食当番の給食衣は、クラスみんなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどをよろしくお願いいたします。

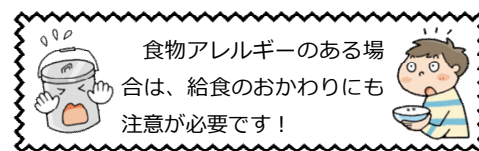


食物アレルギーの話



食物アレルギーは好き嫌いとは違います。「食べない」のではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると、お腹が痛くなったり、咳やじんましんが出る場合があります。食物アレルギーのある友だちの様子がおかしいと思った時は、すぐに先生に知らせましょう。

みんなでできる！食物アレルギー事故予防



◆ 給食に関する御感想などをぜひお聞かせください。

下の欄に御記入後、切り取って、学級担任の先生を通して給食センターへお返しく下さい。

() 学校 () 年 お名前 ()