



4月給食だよ!

天草市立牛深学校給食センター 文責: 鶴長



入学・進級おめでとう

新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい学校生活の始まりにドキドキワクワクの毎日でしょう。今年度も、給食センター職員一同、力を合わせて安心・安全でおいしい給食を皆さんに届けたいと思います。給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってくださいね。

必要な栄養がとれるよう、いろいろな材料を使って、きめられた金額で工夫して作ります。

安全安心な給食が提供できるように衛生管理には十分気をつけて作ります。

日本各地の料理や外国の料理についても工夫して取り入れていきます。

牛深学校給食センターでは、牛深小・牛深中・牛深東小・牛深東中・河浦小・河浦中の合わせて約800人分の給食を作ります。心を込めておいしい給食を作りたいと思います。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします!



家庭でとりにくくされる魚や野菜、豆類を多く取り入れます。

季節の食べ物を使ったバラエティ豊かな献立や行事食で、楽しい給食を心がけます。

できるだけ天草や熊本の食べ物を使って給食を作り、地産地消をすすめます。

天草や熊本の郷土料理をとりいれ、ふるさとの味を伝えていきます。



給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

給食の前に、机の上を片付けましょう。



手をきれいに洗いましょう。



給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。



協力して準備をしましょう。



全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。



姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。



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。



時間内に食べ終わるようにしましょう。



食器は大切に扱いましょう。



ふるさとくまさんデー

「ふるさとくま(熊)さん(産)デー」とは、熊本県内の郷土料理や特産物を給食に取り入れて紹介し、熊本の「食」について理解を深める日です。

牛深給食センターでも、毎月19日の食育の白前後にふるさとくまさんデーを実施していきます。天草や熊本のおいしい食べ物をたくさん紹介したいと思いますので、楽しみにしてくださいね(*^_^*)

4月のふるさとくまさんデーは、18日です。

「人吉球磨の味」として、人吉球磨地区の郷土料理であるつぼん汁を取り入れます。給食を通して、熊本県内各地の食文化やおいしい食べ物を知り、楽しみながら食について学ぶ機会としてください。