

ランチタイム 4月



ご入学・ご進級おめでとうございます

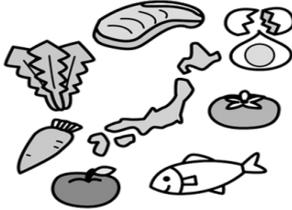
いろど 豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。

学校給食について

～こんなことに気をつけています

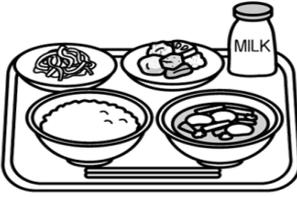
食材

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

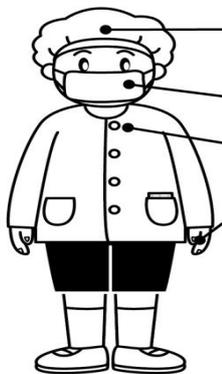
野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



Q. 子どもの食事の3回に1回は学校給食？

A. 学校給食は土・日・祝日および夏休みなどを除いた年間約185回です。これは3回×365日=1,095回の食事のうちの、6分の1に当たります。ですから、子どもの食事の6回に1回が学校給食ということになります。子どもの食事の6回に5回は、家庭で食べているものなのです。

給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



- 髪の出ないよう、ぼうしをしっかりとかぶる
- 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。

よい姿勢で食べましょう



お知らせ

菊水共同調理場の建て替えに伴い、今年度1年間、元神尾小学校に移設された仮設調理場で給食を作ります。この施設では米飯の炊飯を行わないため、熊本市貢町の永田パン炊飯施設で炊かれたものを学校に運搬します。また米飯の回数は、令和元年度の週3.5回が、令和2年度は週3回に変わります。