

給食だより

令和6年4月号
千代田町学校給食センター
おうちのひととよんでね

進学・進級、おめでとうございます。本年度の学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友だちと一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ食育の授業時間です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

学校給食がはじまります!!

給食センターより給食を届けています

千代田町では、西小学校のとなりにある給食センターで、所長・栄養教諭・調理員7名、計9名のスタッフで給食を作り、西こども園・東西小学校・中学校に配送をしています。栄養バランスが整い、安全で、愛情のこもった給食を届けられるよう、日々努めています。

こんな給食を作っています

主に主食・牛乳・おかずで構成されています。



主食

牛乳



おかず



他にも世界の料理や日本各地の郷土料理、本に出てくる料理（ブックメニュー）など、子どもたちが給食を通して色々なものに興味を持てるような工夫をしています。

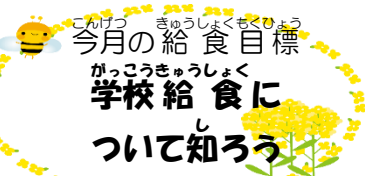


台湾とのメニュー交換



給食で日本一周：青森県

絵本「サラダでげんき」より
りっちゃんの元気サラダ



今月の給食目標
学校給食について知ろう

毎月19日は
「いただきます」の日

千代田町のお米や野菜を使っています

ごはんの日は週3回です。千代田町でとれたお米を使っています。品種はあさひの夢です。みなさんのおうちや近くで育ったお米かもしれませんね。
また、町内の農家さんたちにご協力をいただき、一年を通して様々な野菜を納めていただいています。
献立表の太字は、千代田町産の野菜を使用していることを示しています。



大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの1つです。給食当番は、給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるためにとても大切な仕事をしています。

給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしましょう。



当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきてきましょう。

