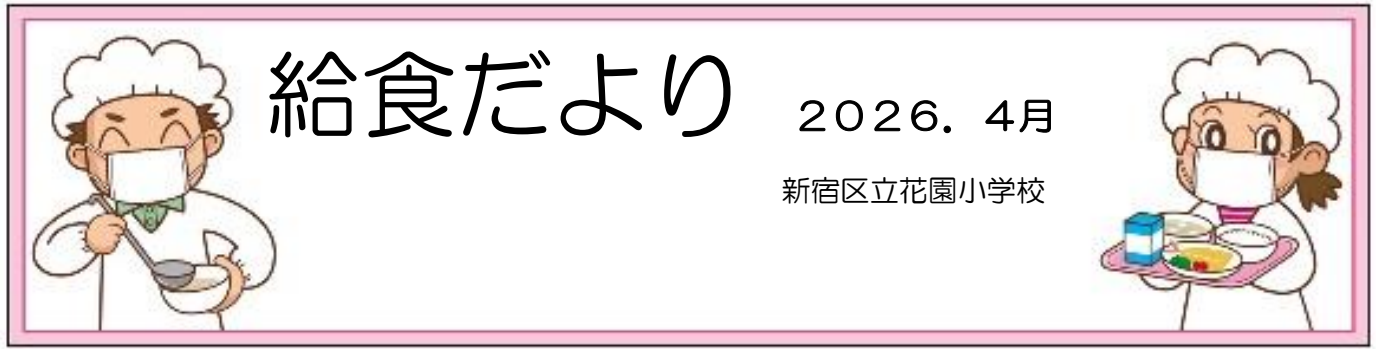




ご入学・ご進級おめでとうございます！

新年度になりました。今年度の給食は6日（月）（1年生は13日（月））から始まります。給食の量が少し多くなる学年もあります。給食は、成長に必要な栄養がとれるように考えて作られています。

今月の給食目標は、「給食の準備や後片付けを上手にしよう」です。食事の前の手洗い、白衣の着方、食器のあつかいにも気をつけて準備や後片付けをしましょう。



調理員さん紹介

今年度の給食室は、（株）NECライベックスの6人の調理員さんと栄養士の計7名で、安心安全を心がけ、みなさんが毎日楽しみになるようなおいしい給食を作ります。学校のなかで調理員さんを見かけたら、ぜひ声をかけてください。よろしくお願いします。

学校給食について

学校給食は、学校給食法により教育活動の一環として行っています。栄養バランスや正しい食事の見本として、様々な工夫をこらして考えられ、安全のための衛生管理を徹底して作られています。毎日、おいしくきれいに食べてもらえるとうれしいです。また、気になる料理がありましたらレシピをお渡しいたしますので、栄養士までお伝えください。



©少年写真新聞社2022

きれいな白衣を身に付けましょう

給食当番の白衣は、服についたごみや、髪の毛が給食に入らないように防ぐ役割があります。給食の準備を上手にするために、きれいな白衣を身に付けましょう。

また、週末に給食当番が終わると白衣を持って帰りますので、洗濯、アイロンをしていただきますようご協力のほどお願いいたします。



©少年写真新聞社2019

★ 給食時に必要なもの：ランチマット・マスク（マスクは給食当番のときにつけます）★