

新年度がスタートしました。ご入学・進級おめでとうございます！新しい学年になり、気持ちも新たにやる気に満ちあふれているのではないのでしょうか。みんなで気持ちよく食事ができるよう、マナーを守って楽しい給食時間にしましょう♪

4月の給食目標 給食のきまりをまもろう！！

～みんなが気持ちよく！ルールを守って食べよう～

☆給食の前には、必ずきれいに手を洗おう！

☆配膳台をきれいにふこう！

→チョークの粉で汚れています！きれいにふきましょう。

☆床に落ちた食器等はそのまま使用せずに、給食室に代えにいきましょう。

☆身支度をしっかり行い、配膳は衛生に十分気をつけましょう。

→エプロン・帽子・マスクの3点セット！！

☆食べ物の働きを知り、残さないようにしましょう。

→給食はすべて食べることで栄養バランスが整います。
食べ物を大切にすることが大切です。

☆食器等の取扱いは、ていねいに行いましょう。

→食器を投げ入れたりせずに、やさしくきれいにそろえて入れましょう。



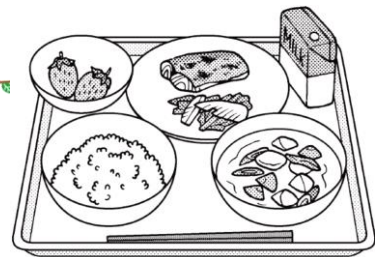
楽しい給食時間を過ごすためには、お互いに協力しあうことが大切です。
また、給食当番は身支度や手洗い、配膳など、思いやりや責任を持った行動が必要です。
次に何をしたらよいかを考え、自主的に活動できるようにしましょう。

保護者のみなさまへ

給食がはじまります！

給食がはじまります。給食は成長期である子どもたちのために、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供しています。また、調理面でも安全、安心を第一に考えて行っています。

学校給食は、生きた教材として、さまざまな教科と連携したり、望ましい食習慣を身につけたりする役割を担っています。ぜひ、ご家庭でも給食について話してみてください。



◇お知らせ◇

本校の給食室は4月より緑丘中学校共同調理場となり、正院小学校、蛸島小学校、緑丘中学校の3校分の給食を作り、各小学校へ給食を配送することになりました。小学校分、中学校分の調理はできる限り時間差をつけ、後で食べる中学生もおいしく食べられるよう、作業を工夫して行うことを心がけていきます。ご理解の程よろしく願います。

また、食物アレルギー等、給食や食事について気になることがありましたら、学校までご相談ください。

♡給食スタッフ紹介♡

緑丘中学校では、栄養教諭1名、調理員5名で約290食の給食を作ります。

栄養教諭 加藤友希
調理員 木下弘美 打越由美子 西谷内ひとみ
高野雅美 前根奈々子

以上のスタッフで、みなさんの健やかな成長のために、安心安全でおいしい給食を、心をこめて作ります。よろしく願います！！