



令和7年 4月 7日
中島学校給食センター

進学・進級おめでとうございます。新しい学年での給食が始まります。今年度も、おいしく安全で子どもたちが楽しみにしてくれるような給食を目指し、給食センター一同がんばってまいりますので、1年間よろしくお願い致します。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるように給食づくりや、給食を通した食に関する指導を行っています。



中島学校給食センター通信 ～給食センター紹介編～

中島学校給食センターは中島小学校に併設しており、今年度は中島小学校と中島中学校の2校分、約240食の給食を5人の調理員さんと栄養教諭で作ります。給食だよりでも、給食センターでの調理の様子をお知らせしていきますので、ご覧いただけると嬉しいです。



給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気をつけて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。

給食当番の身支度



おうちの方へのお願い

- 給食当番の週はマスクが必要ですので、マスクをランドセルに入れておいてください
- 週末にエプロンを持ち帰りますので、ご家庭でのお洗濯をお願いします

給食の後片付け

