



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いきますので、1年間よろしくお願いします。

「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、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、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。以下、7つの目標を達成できるような給食づくりや、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、中島中学校に給食を配達しています。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。給食だけでなく、給食センターでの調理の様子をお知らせしていくままで、ぜひご覧ください。



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



つめ
伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。



手洗い
トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。



ぼうし
髪をぼうしから出しません。
長い髪の人は後ろでまとめます。



ハンカチ
清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。



白衣
衛生的に扱います。ゆかの上ではたたみません。



鼻までしっかりとおおいます。

給食の後片付け

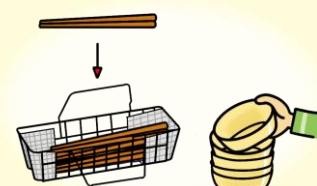
食べ残したものはルールにそって戻す



平気で捨ててしまうのではなく、食べ物に敬意を払いながら丁寧に戻しましょう。



食器に食べ残しあついていないかな?



向きをそろえてやさしく返す

食器に食べ残しがついていたり、おぼんにストローなどのごみがはさったりすると、給食室での洗浄作業に支障が出ることがあります。

はしやスプーンは向きをそろえて。食器は音を立てないようにやさしく重ねましょう。

