



給食だより

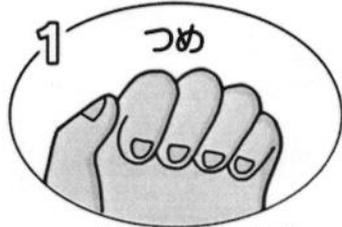
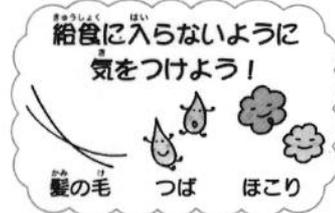


新型コロナウイルスの流行で「手洗い」の大切さや食べる時のマナーが見直されています。学校給食でも、より衛生的においしく食べるために、給食の準備や食べ方について再確認をしましょう。

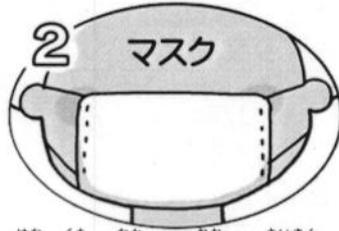
給食当番の身支度・準備

6つのポイント

衛生的で安全な給食を配るために、清潔な身支度をしましょう。



1 つめ
つめの間には多くの細菌があるので、短く切っておきましょう。



2 マスク
鼻と口の中には多くの細菌やまれにウイルスがいます。鼻と口をきちんとかくしましょう。



3 ハンカチ
毎日清潔なハンカチを用意しましょう。



4 手洗い
せっけんをつけて十分な手洗いをしましょう。



5 三角巾
かみの毛がでないようにつけましょう。



6 白衣・エプロン
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。

給食当番以外の人の準備

ひとりひとりが、給食を食べるための環境をととのえましょう。



☆みんなて協力しながら、衛生面に気をつけて、おいしく楽しい給食時間にしましょう！

春野菜のポトフ

材料 【4人分】

- ・ウインナー 4本
- ・じゃがいも 中2個
- ・たまねぎ 中1個
- ・にんじん 1/2本
- ・スナップエンドウ 1パック
- ・コンソメキューブ 1個
- ・塩こしょう 少々

作り方

- ①ウインナーは斜めに3つに切る。じゃがいも・たまねぎ・にんじんは一口大に切る。スナップエンドウは、ヘタとすじを取り、さつとゆでて水にさらし、水気を切っておく。
- ②スナップエンドウ以外の材料を鍋に入れて、かぶるくらいの水とコンソメを入れて15分ほど煮る。野菜がやわらかくなったら、塩こしょうで味をととのえる。
- ③最後にスナップエンドウを加えて仕上げる。

◆5月は絹さやや、エンドウが旬を迎える時期です。料理のいどころに使って、おいしく食べましょう。

