



令和8年度4月
里学校給食センター



ご入学 ご進級 おめでとうございます

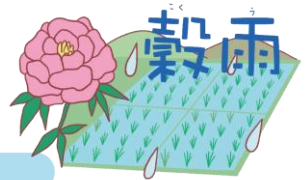


新しい学校、新しい学年。子どもたちは期待と不安を抱いていることでしょう。

そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を給食センター職員一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。また学校では毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

・給食の準備をきちんとしよう



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

給食の後片付け



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。



トイレをすませ、せっけんで
しっかり洗ひましょう。

食べ残したものは
ルールにそつて戻す

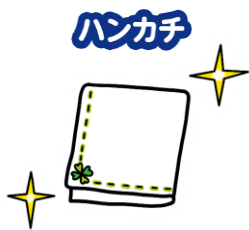


平気で捨ててしまうのでは
なく、食べ物に敬意を払いながら
丁寧に戻しましょう。

食器に食べ残しは
ついていないかな?



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
みはさまったりすると、給食
室での洗浄作業に支障が出る
ことがあります。

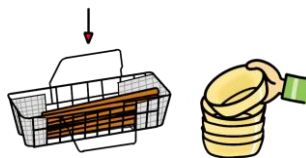


清潔なものを。
当番用にもう1枚用意して
おくのもいいですね。

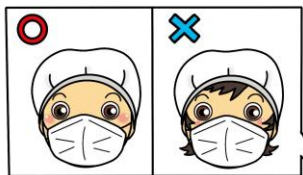


衛生的に扱ひます。
ゆかの上で、たたみません。

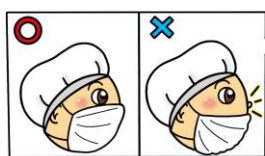
向きをそろえて
やさしく返す



- ※ 空になった食缶は床に置かないようにしましょう。
- ※ 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。



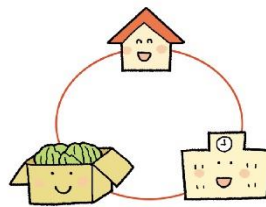
髪をぼうしから出しません。
長い髪の人には後ろでまとめます。



鼻までしっかりおおひます。

家庭・地域・学校の連携で 食育をより豊かなものに!

子どもたちが、食に対する知識を深めて、日常生活で実践していくためには、家庭と学校が連携して食育に取り組むことが大切になってきます。また、地域のよさを理解してもらうためには、地場産物を給食に取り入れたり、農家や地域の方々との交流を深めたりしていきます。



今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります。1年間よろしくお願ひいたします。

