

4月食育だより

和木町立学校給食センター
栄養教諭 大本 采佳

入学・進級おめでとう

うららかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。



*和木町学校給食センターについて



こども園、和木小学校、和木中学校に給食を配送しています。食数は約820食です。

所長1名（教育委員会局長補佐が兼務）、事務1名、調理員12名（交代勤務）
運転手1名、栄養教諭1名（和木中所属）の18名で運営をしています。

*献立について

月・水・金が米飯給食（給食センターにて炊飯） 火・木がパン給食（モーコ製パン）

地域の食材や旬の食材を積極的に活用しています。行事食や地場産食材、県内の郷土料理等を取り入れ、安心安全のおいしい給食づくりをめざしています。

*アレルギー対応について

食物アレルギーについては、除去食・対応食等の対応はしておりませんが、牛乳・パンについては対応をしております。ご希望される方は、診断書又は検査結果をご提出の上、学校に申し出ていただきますよう、お願いいたします。また、配布給食献立表とは別にアレルギー（28品目）が明記しているものを各園・校に送っております。必要であればご利用していただければと思います。



給食当番の身支度

髪の毛が出ないように帽子をかぶろう

マスクをきちんとつけよう

つめは短く切っておこう

石けんを使って手を洗おう

清潔な白衣を着よう

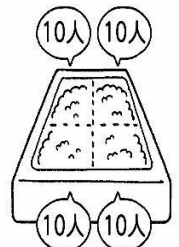
ハンカチを持とう



給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配ぜんしやすくなります。



心を込めて給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていないに片づけをしよう

食べ残しは決まりを守って食缶に戻そう



食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配ぜん台をきれいにしよう

