



おうちのひとといっしょによみましょう

広原小学校 給食だより



子どもたちの健やかな成長と健康を願い、安全に給食を届けてまいります。また、毎月発行する給食だよりでは、給食の話題や食に関する情報をお届けします。お子さんと一緒にご覧いただき、ご家庭でもたくさんの食の話題が広がることを願っています。

果物・デザート

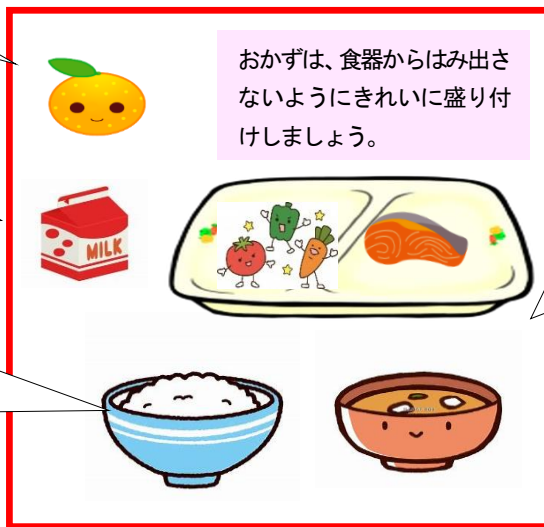
季節の果物やゼリー、ヨーグルトなどがつくことがあります。

牛乳

1日1本(200ml) つきます。1日に必要なカルシウムの約3分の1がとれます。

主食

ごはん・・・週4回
麦ごはん・・・月2回
麺またはパン・・・火曜日
※学年により量が異なります。



おかずは、食器からはみ出さないようにきれいに盛り付けましょう。

副食(主菜、副菜・汁)

主菜 魚・肉・卵・大豆製品を主としたおかず。

副菜 煮物・あえ物・サラダなど。できるだけ旬の食材を使用しています。

汁 煮干しだしと地元の味噌を使用した味噌汁は、食材をおいしくいただけます。



今月の給食目標

給食の準備をきちんとしよう

食材の生産者は、食材を大事に育て、調理員さんが心を込めて調理しています。感謝して食べます。



毎週、洗濯をして清潔な白衣を直用します。「ゴムが伸びていた」「ボタンがとれていた」ときは、修繕のご協力をお願いします。

配膳車の上はきれいに片付けて、決められた場所に置きましょう。



好き嫌いしないで食べます。はしを上手に持てないことから、食べにくい物が苦手になる傾向があります。ご家庭でも練習してください。

おやゆび、ひとさしゆび、なかゆびで上のはしをもつ



おやゆびのねもとで下のはしをはさみ、くすりゆび、こゆびでささえる



★クラス全員が、手をしっかり洗います。

手を洗ってから食缶のふたを開けます。

給食当番 給食着をきちんと着用してから当番の仕事を行います。指定されたふきんで、配膳台と机の上を拭いてから配膳します。