

# 4月給食だより



さめがわむらがっこうきゅうしょくセンター  
 鮫川村学校給食センター

ご入学、進級おめでとうございます。



新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょうか。今年度も引き続き、感染症予防対策を取りながらの給食時間となりますが、みなさんが安心して給食を食べられるように、衛生管理を徹底し、給食作りに努めて参ります。



## 《鮫川村学校給食センターの運営方針 重点目標》

- ① 献立内容の充実を図り、バランスのとれた栄養豊かな給食づくりに努める。
- ② 衛生的で安全かつ安心して食べられる給食づくりに努める。
- ③ 楽しく喜んで食べられる給食づくりに努める。
- ④ 食習慣及び栄養指導の充実を図る。
- ⑤ 食材生産への理解を深め、感謝の心を育てる教育活動を推進する。
- ⑥ ふるさとの食文化を伝え、郷土愛を育てる給食づくりに努める。
- ⑦ 地元で生産される旬の食材を旬の季節に食べる「旬菜旬食」と「地産地消」を推進する。



### 給食センターよりごあいさつ

4月7日(木)から今年度の給食がスタートします。

鮫川村学校給食センターでは、所長、栄養士、調理員、運転手など11名で、安心・安全・おいしい給食を届けられるよう努めて参りますので、よろしくお願いいたします。児童・生徒

のみなさんが、学校給食や家庭での食事に、興味関心を持てるように取り組んでいきたいと思っております。

鮫川村学校給食センターの運営ほうしんとくり組みにご理解、

ご協力をお願いいたします。



## 給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です!

**主菜** (しゅさい) 魚、肉、たまご、大豆、大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

**牛乳** (ぎゅうにゅう) 骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

**主食** (しゅしよく) ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

**副菜・汁物** (ふくさい しるもの) 野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

# 給食の約束

あたらしき せいかつようしき  
 ~「新しい生活様式」バージョン



みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や  
 後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。



窓やドアを開けて教室を  
 換気しましょう。

かんき 換気

机の上を  
 きれいに  
 片づけましょう。

せっけんで手をきれいに洗い、  
 清潔なハンカチやタオルで  
 ふきましょう。

てのひら 手の甲 指の間 手首

給食当番は、  
 身支度をしっかり  
 整えましょう。

※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど  
 体調が悪い場合、給食当番はできません。

給食当番  
 以外の人は、  
 席で静かに  
 待ちましょう。

「いただきます」  
 のあいさつを  
 してから、  
 マスクを  
 外しましょう。

いただきます

姿勢よく、  
 前をむいて静かに  
 食べましょう。

※食べているときは、  
 なるべくしゃべりません。

食べ物は食べやすい  
 大きさにして、  
 よくかんで食べましょう。

かむかむ

※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物が  
 のどに詰まり窒息する危険があります。

苦手な食べ物でも、  
 ひと口食べて  
 みましょう。

ぱくっ

決められた  
 時間内に、  
 食べ終わる  
 ように  
 しましょう。

「ごちそうさまでした」  
 のあいさつを  
 する前に、  
 マスクをしましょう。

ごちそうさまでした

マナーを  
 守って  
 楽しい  
 給食