

きゅうしょくだより

2020(令和2)年6月
枚方市立平野小学校

いよいよ給食が始まります。調理場では衛生管理の徹底を図り、安心、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお願ひします。

ひらかたしの給食

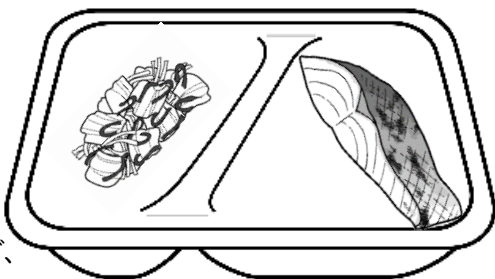
調理場では、おかずを作っています。ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



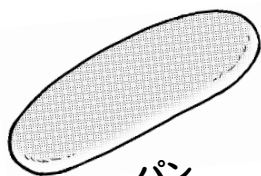
小おかず

1品か2品。

焼き魚、煮びたし、かきあげ、にまめ、サラダ、くだものなど、旬の食材をできるだけつかいます。



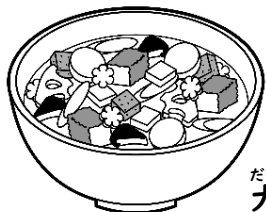
毎日つきます。200ml入りの紙パックです。



パン



ごはん



大おかず

週2回。食パン、うずまきパン、アップルパンなども出ます。

わかめごはん、玄米ごはん、ごぼうごはんなども出ます。

みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなど、季節にあわせて郷土料理や行事食も出ます。



せいけつなナフキンを毎日準備してください。

*給食は15日からです。

給食時間の過ごし方について考えよう

給食の前には、全員が必ず手を洗いましょう!

- ①手を水でぬらし、せっけんをつけて泡立てる
- ②手のひら、手のこう、指の間、指先、手首の順に洗う



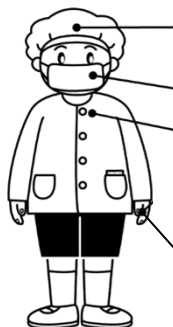
- ③水でしっかりと洗い流す



- ④せいけつなハンカチやタオルでふく

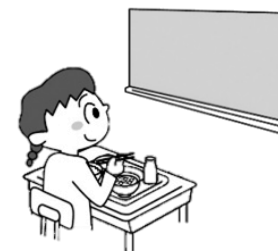


給食当番は、身支度を整えましょう



かみの毛が出ないよう、ぼうしをしっかりとぶる
マスクで鼻と口をおおう
せいけつなエプロンを身につける
つめは短く切っておき、手をきれいに洗う

ウィルスを飛ばさないために



みんなが前をむいて食べる



おしゃべりはひかえてしずかに食べる

こんなことにも気をつけましょう

口を閉じ、よくかんで食べる
よい姿勢で食べる



時間内に食べ終わるようにする



食器はキレイに

あつかう
※片づけるときはきちんと重ねましょう

