



きゅうしょくだより

令和5年(2023年)4月

※おうちの人と一緒に読みましょう。

うらかな春の訪れとともに新しい年度が始まりました。今年もおいしく、安心、安全な給食作りに努めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお祈いします。

ひらかたしの きゅうしょく 給食

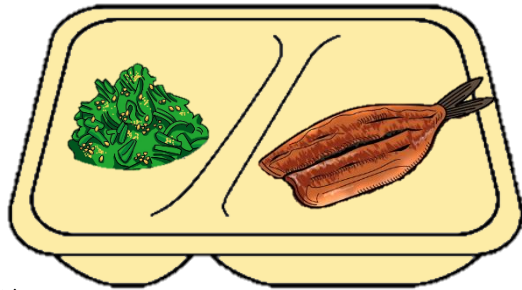


調理場では、おかずを作っています。
ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



しょう 小おかず

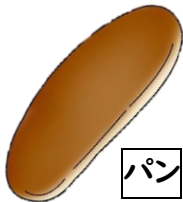
1品か2品。
焼き魚、煮びたし、
かきあげ、にまめ、
サラダ、くだものなど、
旬の食材をできるだけ
つかいます。



ぎゅうにゅう 牛乳

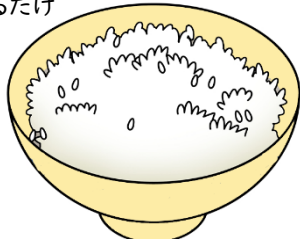


毎日つきます。
200ml入りの紙パック
です。



パン

週2回。
食パン、うずまきパン、
アップルパンなども
出ます。



ごはん

週3回。
わかめごはん、玄米
ごはん、かやくごはん
なども出ます。



だい 大おかず

みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなどや、
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。

*4月の給食は12日からです。1年生は17日からです。

目指せ!

給食マスター



給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にのこしましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------------

当番以外の準備編

<p>机の上はきれいに片付けましょう</p>	<p>換気をして空気を入れ替えましょう</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう</p>	<p>「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう</p>
------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------------

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

後片付け編

<p>食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</p>	<p>食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう</p>	<p>食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう</p>	<p>協力して後片付けをしましょう</p>
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------