

# 学校給食について知ろう

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、みなさんが元気いっぱい学校生活を送れるよう、安全・安心でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願いします。

## 藤市の学校給食について

市内10校(小学校7校・中学校3校)のおよそ4700人分の給食は、藤市立学校給食センターの調理員約30名で作っています。また、給食の献立は、栄養士が以下のようなことを考えて作られています。

- 栄養バランスが考えられています。
- 日本料理・西洋料理・中華料理など様々なバリエーションをもたせています。
- 行事食や、郷土料理を取り入れています。
- 旬の食材を取り入れ、季節感を出しています。
- 藤産の野菜を積極的に使用しています。
- 『学校給食のメニュー作りにチャレンジ』という取組で、児童・生徒の考えた献立を取り入れています。

家にかえったら、今日の給食のことをお話しできるといいですね！



## 身じたく・食事のマナーは大丈夫ですか？

みんなが食べる給食を準備する際は、きちんと身じたくをととのえましょう！また、みんなで楽しく食事をするためには食事のマナーが大切です。次のようなことに気をつけながら、楽しい給食の時間をすごしましょう！

### 給食当番の身じたくチェック

- かみの毛は、ぼうしに入れましょう
- マスクはきちんとつけましょう
- つめは、短く切っておきましょう
- 手は石けんできれいに洗いましょう
- きれいな給食着を身につけましょう

