

学校給食について知ろう!

給食センターでは、今年もみなさんが心も体も健康に育つように、「安心・安全でおいしい給食」を届けられるようにがんばります。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）の約 4700 人分の給食は、藤市立学校給食センターで作っています。給食の献立は、栄養士がみなさんの成長を願いながら考えています。

給食ができるまでに、多くの方がたずさわっています。気持ちをこめて食事のあいさつができるといいですね!



- 栄養バランスを考えています。
- 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、季節感をだしています。
- 藤産の野菜を積極的に使用しています。

*****給食の身じたくや準備について確認しましょう!*****

給食を準備する時には、右側のイラストを参考にして、きちんと身じたくをととのえましょう。

給食に登場する料理は、スープや、いためものなどは、食缶やバットがあつくなりやすいものもあります。十分に気をつけてくださいね



食中毒に注意しよう!

夏が近づき、気温も湿度も高くなってきました。じめじめする今の時期は、食中毒の原因となる菌が活発に動き出す時期でもあります。手洗いをしてから食事をするようにしましょう。



◇◆確認しましょう!正しい手洗い◆◇



1 手を水でぬらして石けんをつけます。



2 よくあわをたて、手のひらを洗います。



3 手のこうを洗います。 つめの間を洗います。



5 指の間を洗います。



6 親指のつけ根をつかむようにして洗います。



7 手首もよく洗います。



8 あわを水で流します。



9 きれいなハンカチで手をふきます。

これで、あなたも★手洗い名人★

