

学校給食について知ろう



ご入学・進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年が始まりましたね！
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。よろしくお祈いします。

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
人がたずさわっています。
1 食 1 食を大切にしましょう。



- 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』で、児童・生徒の考えた献立を 11～3 月に取り入れます。
(夏休み前に応募用紙を配る予定です。)

給食の身じたくについて、確認しましょう！

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

**ねが
お願い**

お子さんが白衣な
も
どを持ち帰った際に
せんたく
洗濯をお願いします。

給食を準備する時には、左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。

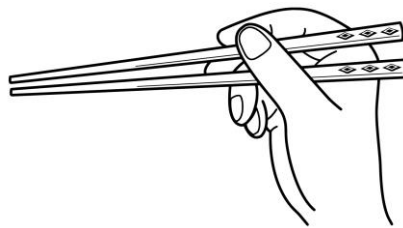
スープの入った食缶や、いためものが入ったバットは、あついこともあります。十分に気をつけてくださいね。



給食を食べるときに、心がけたいこと



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを、しましょう。



はしを正しくもちましょう。
正しいもち方は、上の絵のとおりです。



にがてなものが出たときも、
まずはひとくちチャレンジしてみましよう！