

# 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」をとどけられるようにがんばります。よろしくお祈りします。



## 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 5000 人分の給食は、<sup>わらび</sup> 藤市立学校給食センターで作っています。

**安心・安全でおいしい給食が届けられるように、がんばります!**

- ・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<sup>ちゅうか</sup>など、様々なバリエーションをもたせています。
- ・行事食<sup>きぎょうど</sup>や郷土料理を取り入れています。
- ・旬<sup>しゅん</sup>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<sup>こんだて</sup>を 11～3 月に取り入れています。



## 給食当番は身支度も大切な仕事です

★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

**きまりを守り、みんなで協力して準備をしましょう!**



○でかこんだ部分は、あらいのこしやすいところです。○の部分もしっかりあらいましょう!



## たけのこ

たけのこは、竹の若い芽を指し、3月～5月に芽吹きます。たけのこはとても成長が早く、1日に10cm以上、時には1m以上のびることがあります。あっという間に、みなさんと同じぐらいの背の高さになってしまいますね。  
たけのこを漢字で書くと【筍】ですが、これは「たけのこは10日間ですぐに竹になってしまう。」ことに由来しています。（“旬”は、“10日間”を表すそうです。）  
給食では、A校19日、B校21日に『たけのこごはん』を提供する予定です。

