



ご入学・ご進級おめでとうございます。

新しい学年、学級での生活が始まりました。給食は10日(火)から開始します。

本校の給食は調理業務のみ民間委託をしています。受託会社は今年度も引き続き「一富士フードサービス株式会社」です。安全でおいしい給食作りを目指して頑張りますので、どうぞよろしくお願い致します。

このおたよりは給食を含む「食」についての話題や情報を提供し、ご家庭における「食育」のきっかけになることを目標として発行してまいります。



## 小学校と中学校の給食の違い

### ・給食時間開始時間

給食の「いただきます」が20分くらい遅くなります。4時間目にお腹がすかないように朝食をしっかりと食べてきましょう。

### ・給食時間

給食の時間が少し短くなります。準備から「ごちそうさま」まで30分間です。みんなで協力して素早く準備をしましょう。

### ・給食の量

給食の量が多くなります。中学生に必要な量になります。初めは多いかもしれませんが、授業や部活動をしているうちに食べきれようになります。

### ・味付け

味付けが大人の味になります。いろいろな香辛料を使い、カレーなど少し辛くなります。

### ・食器

食器が少し大きくなり、重くなります。取り扱いに気を付けましょう。

## 今月の給食

今月の給食から牛乳ビンが廃止され紙パックの牛乳になります。ストローの取り扱いや飲み終わったあとのたたみ方をよく守り片付けましょう。

### 11日(水) 桜ごはん

入学・進級のお祝いに桜の花の塩漬けを散らしたごはんです。薄紅色で春らしい色をしているので、見た目も楽しみながら食べて下さい。



### 19日(木) 食育の日

毎月19日は食育の日。高知県の郷土料理である「ぐる煮」を出します。ぐる煮の「ぐる」とは、一緒・仲間・集まりなどの意味の土佐の方言だそうです。もともとは仏様に供える料理だったため、動物性の食材を使わずに、野菜や生揚げなどをたくさん集めて煮込んだ料理です。

### 26日(木) 梅ドレッシングサラダ

ドレッシングに梅を混ぜて作ります。ほんのり酸っぱい酸味で食欲をそそります、女子に人気の一品です



## 楽しい給食時間になるように、こんなことを守りましょう

姿勢よく、ごはんや汁物のおわんは手に持って食べる



食べているときは立ち歩かない



友達が嫌がるような汚い話をしない



口に食べ物が入っているときは話をしない

