



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(水)からはじまります。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・安心で美味しい給食づくりを目指して栄養士・一富士フードサービスのみなさん合わせて9名力を合わせて頑張ります。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。

給食時間に使用する給食当番のエプロンと三角巾、班で使用するテーブルクロスは、順番にご家庭での洗濯をお願いしています。担当になりましたら洗濯をして翌週明けにお子様に持たせてくださいますようお願い致します。



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

10日(水) カレー

最初の給食はポークカレーです。素早く準備してみんなで協力しながら給食の時間を過ごしましょう！

12日(金) 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(金) 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。

22日(月) 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



給食の約束

みんなで楽しく食べるため、一人ひとりが意識して取り組みましょう。



給食の前に手をきれいに洗う



協力して準備を行う



あいさつをきちんとする



姿勢を正しくし、よくかんで食べる



汚い話や気持ちの悪い話をしない



決められた時間内に食べ終える



食器は大切に使う