



ご入学・ご進級おめでとうございます!
子どもたちの元気な笑顔とともに、新年度が始まりました!新しい学年になっ
た喜びと期待で胸がいっぱいのご様子。学校生活を充実したものにす

ためには、何よりも健康が第一!です。早寝・早起き・
朝ごはん、バランスのとれた食事を心がけ、それぞれの
目標に向かって新年度もがんばりましょう。

給食の先生を紹介します!

1年間、みなさんの給食を作ってくれる調理の先生です。調理の先生3名
(給食技師の渡辺先生、給食調理員の中先生、植野先生)と栄養教諭の林
田の計4名で、衛生と安全に細心の注意を払い、心を込めておいしい給食
を作ります。みなさんも先生方の名前を覚えて、給食室に行ったときはおし
ゃべりをして下さいね(^^)



渡辺 園世 先生

おいしい給食を作るの
で、しっかり食べて下さい。



中 和子 先生

阿村小 4年目です。
よろしくお願いします。



植野 加奈子 先生

今年度もよろしくお願い
します。

給食がはじまりますよ!

給食でみなさんに心がけてほしいことです。

給食当番の人は白衣(エプロン)と
マスクをきちんと身につけましょう。



クラスみんなが食べ
るものを扱っていると
いう自覚をもち、衛生と
安全に気をつけて仕事
をしましょう。

トイレをすませ、せっけんでよく手
を洗ってから席につきましょう。

汚れたままの手で食べ物
を食べてはいけません。
食事前の手洗いはかぜや
食中毒を防ぐためにとて
も効果的です。



みんなで作ろう!

「いただきます」「ごちそう
さま」のあいさつをしっか
りしましょう。

食べ物となった動物や植物の命、
そして食事を作ってくれた人への
感謝の気持ち
を表しましょう。



苦手なものや初めてののも
のでも、一口は挑戦して
味わってみましょう。

子どもの時期はいろいろな味に親
しむための大切な時期です。きつ
と新しいおいしさに出会えますよ。
(食物アレルギーのある
人は、原因となる食べ物
を食べてはいけません)



たのしいきゅうしょく

片づけもきちんとしましょう。

調理の先生方が気持
よく後片付けができ
るように、食器や食
べ残しはルールを守
ってきちんと返しま
しょう。



おかずと主食は交互に食べ、「ばっかり食べ」
にならないように注意しましょう。

「ばっかり食べ」は栄養に偏り
が生じやすく、マナーとしても
よくありません。料理とごはん
の味を口の中で重ねて味の變化
を楽しむのが日本の伝統的な食
べ方です。



<児童のみなさんへ>

みんなが、楽しい給食時間になるよう調理の先生と協力しながらおい
しい給食を作ります。みんなは好き嫌いせずしっかり食べて下さいね。

<保護者のみなさんへ>

給食のことや食事のことで困ったことやお尋ねしたいことがありましたら
お気軽に学校までご連絡下さい。今年度もどうぞよろしくお願いします。

