



天草市立本渡学校給食センター

文責 岡部

ご入学・ご進級おめでとうございます



ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入 れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しくなるよ うなおいしい給食を提供していきたいと思っています。 一年間、よろしくお願いします。

せい かつ よう しき







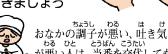
髪の毛が出ないように帽子をかぶる

髪が長い人は 結びましょう



手はせっけんできれいに洗う

朮は塩く切って ()(**)** おきましょう



おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調 to ひと とうばん こうたい が悪い人は、当番を交代してもらってください。

マスクで鼻と口をおおう



清潔な白衣(エプロン)を身に着ける

清潔なハンカチを用意する

白衣を床でたたんだり、食器や食缶を kph s 床に置いたりしないようにしましょう。

校給食について



が しゃかいせい きょう 明るい社会性と協

どう せいしん やしな

同の精神を養う



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として

実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄 よう しょくじ ていきょう のぞ しょくしゅうかん しょく かん 養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する じゅうよう きょうざい

食事について正し

い理解を深め、健全な

実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

※「学校給食法」第2条より 抜粋・要約

> しぜん おんけい 自然の恩恵への理解

を深め、生命、自然を尊

重する精神や環境の保全 たいど やしな に寄与する態度を養う。

せいめい しぜん そん



食生活を営む判断力や 望ましい食習慣を養う。











がっこうきゅうしょくせっしゅきじゅん もと えいよう し こんだて さくせい 「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」(では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭でしょく あきく えいようき おきな きじゅんち さだ の食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。 しょくひん ちょうりほう こまく しゅしょく しゅさい ふくさい しるもの きゅうにゅう く ま きほん しょくひん ちょうりほう こまく ・主菜・削菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法をした かい きょうじょく かまうり

取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



がっこうきゅうしょくえいせいかんり きじゅん 安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、 えいせいかんり てってい っと 衛生管理の徹底に努めています。



流水で3回 以上洗い。

※食材に異物混入がないか もチェックします。

や果物を除き、 すべて加熱(んだり)