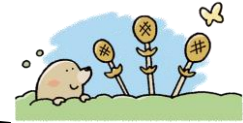


まいつき  
毎月 19日は  
しょくいく  
食育の日!!



## 4月のふるさとくまさんデー

毎月19日の食育の日にあわせて八代地域や県内でとれた食材の使用、また、郷土料理などを「ふるさとくまさんデー」として実施しています。

4月 18日(金)

- \* 麦ごはん \* 牛乳
- \* ホキのサラ玉ソースかけ
- \* わかたけ汁
- \* 春キャベツのゆかりあえ

今月のふるさとくまさんデー  
八代産および熊本産の特産物

- ★米…給食のお米は八代産です!
- ★春キャベツ…八代産
- ★麦、サラダたまねぎ、たけのこ、  
にんじん、きゅうり…熊本県産



2025年度がスタートしました。  
今年度も毎月一回、中部学校給食センターより食に関する情報をお知らせする食育通信「ごちそうさま」を発行します。

どうぞ、よろしく  
お願いします。



中部学校給食センターは八代市島田町(労災病院の近く)にあります。太田郷幼稚園、太田郷小、宮地小、龍峯小、代陽小、第一中、第二中、第八中を合わせて、2680人分の給食を作っています。

給食センターでは、場長、栄養士、調理員・運転手、給食会事務局職員など、合わせて36人が働いています。

### 給食当番の身支度・準備 ⑥つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



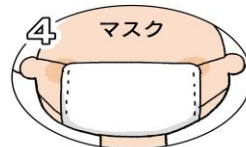
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



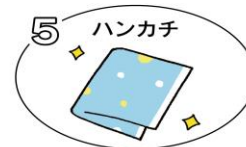
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

八代市の学校給食では、毎月の献立をテーマ(ねらい)に沿って作成しています。野菜やきのこなど摂取不足がないように心がけて、肉、魚、卵、豆・豆製品を使った献立をバランスよくとり入れています。

また、塩分をひかえめにし、脂肪のとりすぎを防ぐために油の使用量もひかえています。みなさんが楽しく笑顔で食事ができるように給食を作っていきます。