

食べて元気!

向東小学校
給食室

H27.4.17 No.1



上手に給食を盛り付けよう!

新学期がスタートしました。新しいクラスでの給食も慣れてきたようです。子どもたちが健康な生活を送るためには、食事は大きな基礎となります。給食を通して食の大切さについてお知らせしていきたいと思っておりますので、よろしくお願いします。

1年生さんも

給食準備がんばっています!

1年生は4月13日から給食が始まりました。給食当番の身支度をきちんとして給食当番をしています。当番以外の子どもたちは、自分の番がくるまで、席で静かに待っています。



教室で

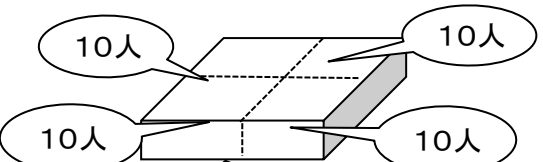
一年生組は、
よりにちには、
よろしくおねがいします。



配ぜん室で



汁ものは具が下の
の方にあること
が多いので、よく
まぜよう。



配らなかったものが、そのまま残
食にならないように工夫しよう。

食器の置き方

～配ぜん室の前に配ぜん表があります～



ごはんやパンは左に置こう。

向東小学校の給食室では...

【ごはん】

- ・ごはんを給食室で炊いています。
- ・御調産のお米を使用しています。
- ・散らし寿司、たこめし等のかわりごはんもできます。



たこめし

【おかず】

- ・衛生的なドライシステムの新しい給食室で作っています。
- ・ゆでた野菜を冷やすために、「真空冷却機」を使い、和え物をより衛生的に調理しています。
- ・焼き物機を使って、変化に富んだ献立をすることができます。

尾道の旬の食材を使って



技術員(給食調理)5名(米飯時6名)、運転配送員2名、栄養教諭1名で元気な向東っ子の成長を支えていくために、栄養バランスのとれた「安全、安心でおいしい魅力ある給食づくり」にむけてとりくんでいきます。どうぞよろしくお願いします。



給食当番の白衣の洗濯・マスクの用意をお願いします。

給食当番さんは、白衣・マスク・帽子をきちんとして当番をします。次の人のために、白衣は週明けには忘れずにもってきましょう。マスクは各自で用意をお願いします。

当番さんも、食べる人も、忘れないで! 「手洗い」



毎月、献立表や給食レシピ等のおたよりを配布します。お子さんとの話題や家庭での食事づくりの参考にして下さい。また、知りたいレシピがありましたらお知らせください。ご紹介いたします。