

給食だより

Aコース:和田中学校
鶴牧中学校
Bコース:落合中学校
青陵中学校



平成31年4月 中学校



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安全・安心で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひ致します。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

(「学校給食法」第2条より)

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> <p>栄養</p>	<p>2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>
<p>4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>	<p>5 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>6 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>

衛生と安全に気をつけて給食準備!

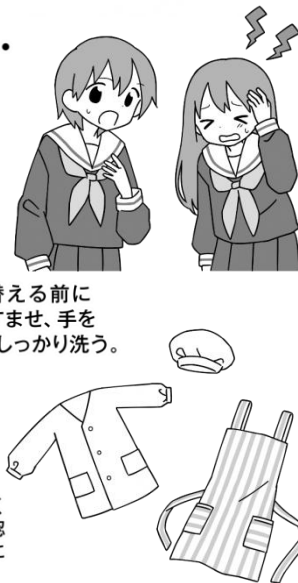
給食当番をする前に…

下痢や発熱、腹痛などないか確認する。症状のある人は当番を代わってもらう。



白衣に着替える前にトイレをすませ、手をせっけんでしっかり洗う。

白衣、エプロンがひどく汚れていないかを確認し、身だしなみを清潔に整える。



給食当番では…

マスクは鼻と口をしっかりと覆い、帽子は髪が出ないようにかぶる。



自分の担当を確認し、しっかり行う。給食当番全員で協力して配膳する。



1人分の量を確認する。汁物などは底をよくかき混ぜながら盛り付ける。



食物アレルギーのあるお子さんへの対応

学校給食センターでは、食物アレルギーのあるお子さんのために、アレルギー献立表の配布や、乳製品アレルギー(飲用牛乳)の代替として、豆乳の提供を行っています。(乳糖不耐症は医師の診断書の提出をもって対応します。)希望される方は学校に申込書がありますので、担任の先生にお問い合わせください。