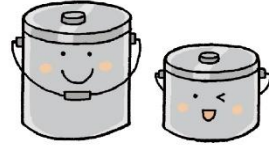


★令和5年度特別号★ 食育通信

ご入学・ご進級、おめでとうございます。さっそく給食が始まります。準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけていきましょう。

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。

1 つめ

つめが伸びている人は、短く切っておきましょう。

2 エプロン

清潔なエプロンをきちんと身につけましょう。

3 マスク

マスクで、口と鼻をしっかりとおおいましょう。

4 三角巾

給食に髪の毛が入らないようにするための三角巾です。髪が長い人は結びましょう。

5 手洗い

石けんを使って十分な手洗いをしましょう。食中毒予防の基本です。

給食に入らないように
気をつけよう！



6 ハンカチ

清潔なハンカチを用意しましょう。

給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を、安全で衛生的に準備をして配膳する大切な役割があります。身支度や手洗いをしっかりと行い、協力し合って思いやりや責任を持った活動ができるようにしましょう。

給食当番以外の人の準備

手洗い



机の上をきれいに片付ける

ランチョンマットがあることで、給食の時間に切り替えられます。できるだけ、使用してみてください。



教科書や筆記用具などの勉強道具は机の中にしまいましょう。

静かに座って待つ

配膳中にたくさん動き回ると、教室内のほこりが舞ってしまいます。配膳が済んだら座って静かに待つようにしましょう。

食事をする環境を整えることは、食事マナーのひとつです。みんなで気持ちよく食べるために準備しましょう。

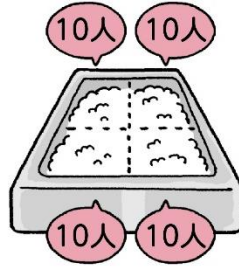


給食の盛りつけポイント



汁もの

汁ものなどは、具が多かったり少なかったりしないように、食缶の底までよくかき混ぜて配膳します。



ごはん

ごはんは、40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなど、目安をつけて配膳するとわかりやすいです。

給食の配膳

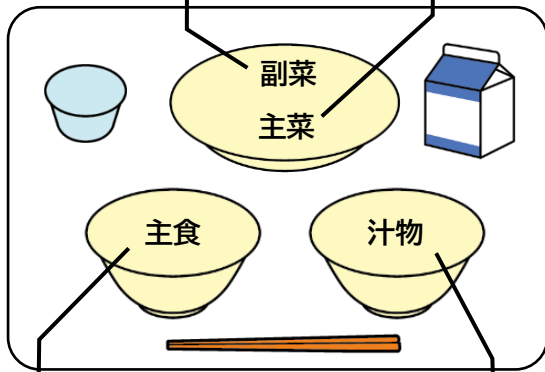
★献立によって盛りつけ位置が変わる場合があります。献立表の盛付表を確認しましょう。また、毎日、盛りつけ見本の写真をアップ

していますので、参考にし、1人分をきれいに盛りつけましょう。

【基本の形】

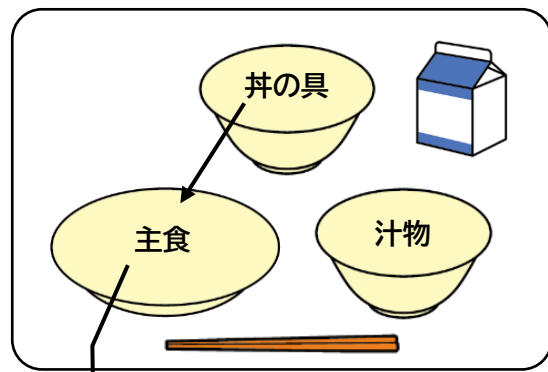
サラダ、和え物等

揚げ物、焼き物、炒め物等



ごはんなど主食は、ボールに配膳します。

味噌汁、煮物等



混ぜごはんなどの味付きご飯や、丼ものときは平皿に主食を盛りつけます。



心を込めて給食の片づけ

できていますか？

感謝の気持ちを持っていてねいに片づけをしよう

食べ残しは決まりを守って食缶に戻そう



食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配膳台をきれいにしよう



給食センターからのお願い★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

★食具（トングやおたま等）は、来た通りに戻して片づけます。食缶の中には入れないでください。給食センターの洗浄機が壊れてしまいます。

★食べ残したパンは、パンの袋に戻しましょう。食缶の中に入れてしまうと、残量が計れなくなってしまいます。

各学校から返ってきた食缶や食器などは、生徒みなさんからのメッセージです。きれいに返ってくると、センターの調理員さんたちも気持ちよく片づけをすることができます。給食の片づけはもちろん、食べ残しのないようにできるだけみんなで食べきるようにしましょう。