



9月もまだ暑い日は続きます。食事ですっかり栄養をとって体調をととのえ、いろいろな行事に取り組みましょう。



9月の給食目標 準備や後片付けをきちんとしましょう



2学期も気持ちよく給食時間を過ごすことができるように、クラス全員で給食のルールを再確認しましょう。

準備や後片付けが効率よく衛生的に行えるように、みんなで考え、協力して行動しましょう。

給食当番はすばやく準備にとりかかりましょう

給食は配り切りましょう

6 手を洗おう

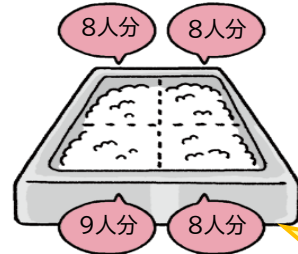


帽子を正しくかぶろう
髪の毛の長い人は、
束ねよう

マスクをきちんとつけよう



汁物は具をまぜながら
盛りつけよう



33人クラスの場合は1/4に分けたものを
8~9人分と目安をつけて盛りつけよう



準備

食器は大切に扱きましょう



残すときはおはしやお玉などを
使って戻そう(食缶にぶつけない)

返すときは
やさしく置こう

ワゴンにのせる前に、確認しましょう

おたまやしゃもじは
食缶から取り出そう
(スプーンもNG!)



きれいに返すことで、給食にかかわるすべての
人に感謝の気持ちを表すことができます。

後片付け

9月の献立テーマ 元気いっぱいメニュー

今月の給食には、体の疲れをとる働きのあるビタミンB1が多く含まれる豚肉や、ビタミンB1の働きをたすける、たまねぎ、にら、にんにくなどをたくさん使っています。

また、食欲を増すピリッと辛い味やさっぱりする酸っぱい味の料理も登場します。



マリネ

ドライカレーライス

キムチ肉じゃが

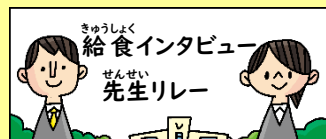


みえ地物一番給食の日



今月はA班22日(月)、B班29日(月)です。
三重県産の食べ物は、米、牛乳のほか下記のとおりです。

- 三重豚丼 ... 豚肉
- ゆかりあえ ... 小松菜
- さつま汁 ... 油あげ 豆腐 みそ 青ねぎ



給食インタビュー
先生リレー
今月は中部中学校
岡田先生に聞きました

Q 「食べる」ことで心がけていることは?
A 「ただ食べるだけ」にならないよう、「楽しむ」ことを心がけています。
Q これが給食に出たらいいのと思うメニューは?
A 外国籍の生徒(ネパール・中国・フィリピン・ベトナム)の母国料理
Q 中学校給食への感想を!
A いつもありがとうございます!カレーや 丼 等はごはんがたくさん食べられます。

昨年度は1月の給食週間メニュー「世界の料理」でタイや韓国、南米料理などを実施しました。今年度もどこかで登場するかも! お楽しみに!
栄養教諭より