

2026年4月

きゅうしょく

給食だより

きゅうしょくめくひょう
給食目標
給食の決まりを
しろう! 守ろう!

ご入学・ご進級おめでとうございます。新年度がスタートしました。新しい学年、クラス、先生、友達…環境が変わり、緊張している人も多いでしょうか。今年度も引き続き、みなさんが安心して「おいしく楽しく」給食を食べることができるように、心を込めた給食作りに努めていきます。1年間よろしく願います。

安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながることがあります。楽しい給食時間を過ごすように、以下のことを守りましょう。



! 給食の前に気をつけること

教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。 ★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。	手をせっけんできれいに洗いましょう。 ★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきてきましょう。	給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。 ★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。
---	---	---

! 食べるときに気をつけること

姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。 ★足を組んだり、犬食いになりしないようにしましょう。	食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。 ★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。	食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。 ★食べ物を吸い込むと危険です。
--	---	--

厚沢部町の給食

牛乳
毎日1本(200ml)つきます。
血液や筋肉、骨を作るカルシウムや、タンパク質を効率よく取ることができます。

主食
ごはん…週に3~4回
めん…週に1回(火曜日)
パン…週に1回程度(木曜日)

厚沢部町は日本での「メークイン発祥の地」として知られています。他にも、米・かぼちゃ・大根・ねぎ・アスパラ・とうもろこしなど、たくさんの農産物が盛んに生産されています。厚沢部町のおいしい食材を給食でもたくさん使用し、子どもたちに食のおいしさ、楽しさを伝えられるよう工夫をしています。

主菜・副菜
旬の食材や地場産物を使用した献立を工夫しています。“手作り”と“うす味”を心がけています。



給食サイトの紹介
厚沢部町の給食の写真、給食センターの様子や食育クイズなどを毎日更新しています。ぜひご覧ください。

