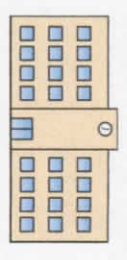


ご入学、ご進級おめでとうございます。
学校給食は、子ども達の成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意を払っています。今年も1年間、よろしくお願いします。



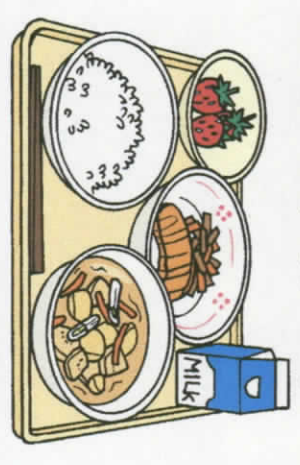
給食が始まります！

安全安心で美味しい給食を作ります！

学校給食では、子ども達1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のバランスが良い、美味しい食事を提供していきます。
また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身に付けるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。



学校給食は 生きた教材です



学校給食は、食に関する知識や実践力を身に付けるために、大切な教材となります。

子ども達に安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。



給食レシピ

豆腐ハンバーグ・和風きのこソース

材料(4 個分)二		～ソース～	
鶏ひき肉	…180g	水	…25g
絞った豆腐	…200g	しょうゆ	…大さじ1
卵	…1個	みりん	…小さじ2
エリンギ	…70g	砂糖	…大さじ1/2
長ねぎ	…1本	しょうが(チューブ)	…1かけ
干し椎茸	…1枚	しめじ	…50g
片栗粉	…10g	えのき	…50g
砂糖	…小さじ1/2	水(片栗粉用)	…小さじ1/2
塩	…一つまみ	片栗粉	…小さじ1/4
こしょう	…少々		
しょうゆ	…小さじ2		
酒	…小さじ2		

二作り方＝

- ① 椎茸は戻す。きのこは長ねぎのみじん切りする。
- ② ひき肉に塩を入れてこね、粘りが出たら、豆腐、卵、長ねぎ、残りの調味料を加え混ぜる。
- ③ 小判型に整形し、フライパンに油をしき(分量外)焼く。
- ④ ソースを作る。きのこを切り、調味料と水合わせ火にかかけ、きのこに火が通ったら水溶き片栗粉を加える。



給食費についてのお願い

給食費は、主に食材の購入に充てられ、子ども達に安全な美味しい給食を提供するための大切な費用です。保護者の皆様には、ご理解・ご協力頂きたく、お願い申し上げます。

期日までに納入をお願いします

食事の時は

背中ピン！



見た目も良く、食べやすい姿勢です。背中を曲げた「犬食い」に注意！

給食当番の身仕度チェック



- 帽子に髪の毛をきちんと入れた
- マスクは鼻まで覆っている
- 清潔な白衣を着ている
- 爪を短く切っている
- 手を石鹸できれいに洗った

食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石鹸できれいに洗うようにしましょう。

