

中学校 ランチタイム 4月号

室蘭市学校給食センター

入学・進級おめでとうございます。4月に入り、いよいよ給食がスタートします。給食はとても楽しい時間ですが、食器の並べ方や食事のマナーなどを学ぶ場でもあります。今年度も給食時間のきまりを確認し、協力して給食の準備や後片づけをしましょう。

☆給食時間のきまりを守ろう☆

①手洗い

給食の前には、菌が食べものにつかないように、必ずせっけんを使って手を洗いましょう。そのあと清潔な自分のハンカチで手をふくようにしましょう。



②エプロン・帽子(バンダナ)

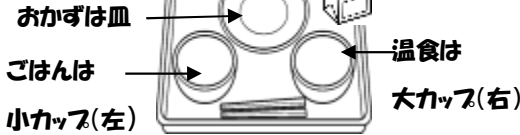
盛り付けを行う給食当番は『帽子、エプロン』を身につけましょう。髪の毛、ほこりが入らないよう衛生的に盛り付けをするためです。

体調の悪い時(下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合)は給食当番を交替しましょう。



③盛り付け・食器の並べ方

給食を盛り付ける人・運ぶ人は、騒いだりよそ見をすると、給食をこぼしたり、けがややけどをするおそれがあります。注意しましょう。はしの置き方、食器の置き方を今一度確認しましょう。はしは忘れずに持って来てくださいね。

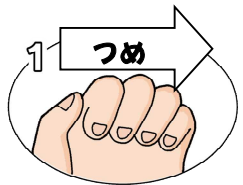


④食事のあいさつ

給食を作ってくれた人や食材の命に感謝をして、「いただきます」「ごちそうさま」を言いましょう。



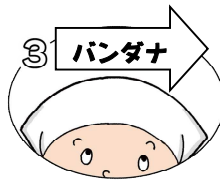
給食当番の身支度・準備 4つのポイント



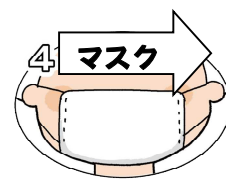
1 つめ
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



2 エプロン
清潔なエプロンや白衣を身につけましょう。



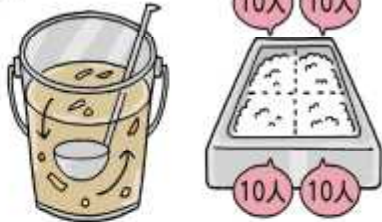
3 バンダナ
髪の毛が出ないようにバンダナをつけたり、帽子をかぶります。



4 マスク
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。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の目安をつけると、配ぜんしやすくなります。



心を込めて 給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていねいに片づけをしよう



2024年度 給食テーマ

「日本を巡ろう！」

第1弾 北海道

今年度も、「日本を巡ろう！」というテーマで、日本各地の料理が登場します。その地域で古くから伝わる郷土料理や、それぞれの町で人気の料理など、幅広く考えていく予定です。

給食では、その土地の料理に近い味に再現して登場しますので、楽しみにしててください。

今月は北海道です。釧路市のローカルフードである、**スパカツ**を提供します。スパカツは1960年頃に、レストラン泉屋の店主によって考案された料理です。当時のごちそうであったトンカツを、ミートソースに乗せたらどうだろうという発想から生まれました。みなさんも是非、ミートソーススパゲティーの上にカツをのせてお召し上がりください。

また、デザートに**北海道産牛乳プリン**を提供します。北海道の道東や道北では、酪農が盛んに行われており、牛乳の生産量は日本一を誇ります。北海道の味をたっぷり味わいましょう♪

4月18日(木)

- ・ミートソーススパゲティー
- ・ヒシカツ ・牛乳
- ・北海道産牛乳プリン



お祝いメニューの日

4月11日(木)

- ・ごはん **祝**
- ・牛乳
- ・お祝いしらたま汁

花型の人参が入っていたらラッキー♪

- ・いわしの梅煮
- ・お祝い紅白ゼリー