



小学校 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、必ずせっけんで手を洗いましょう。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。



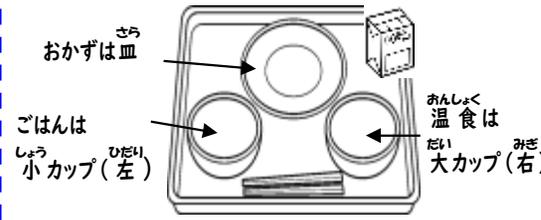
②エプロン・帽子(バンダナ)

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。



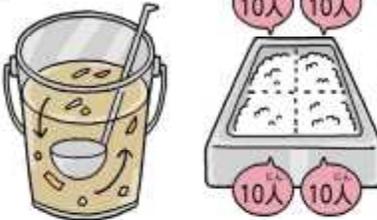
4 マスク

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、汁の味が多かたり少なかつたりしないように、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、配せ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

食べ残しは決まりを守って食卓に戻そう



食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配せん台をきれいにしよう



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♪

お祝いメニューの日

4月16日(火)

- ごはん
- 牛乳
- お祝いしらたま汁
- いわしの梅煮
- お祝い紅白ゼリー



花型の人参が入って
いたらうッキー♪

4月25日(木)

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

