



ランチタイム 4月号

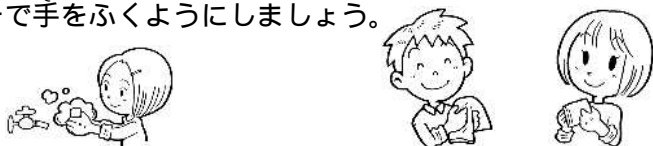


入学・進級おめでとうございます。4月に入り、いよいよ給食がスタートします。今年度も給食時間のきまりを確認し、協力して給食の準備や後片づけをしましょう。

★給食時間のきまりを守ろう★

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、手洗いをしましょう。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。



エプロン・帽子(バンダナ)

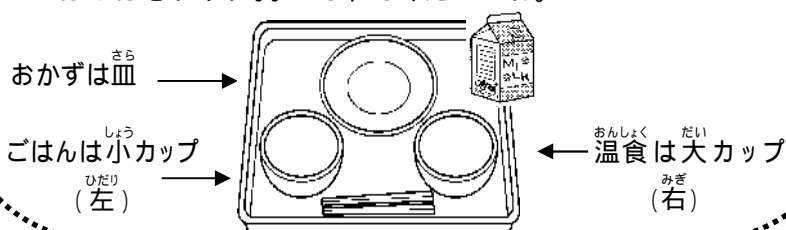
盛り付けを行う給食当番は『ぼうし、エプロン』を身につけましょう。髪の毛、ほこりが入らないよう衛生的に盛り付けをするためです。



盛り付け・配膳・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。

新しい食器になってから、並べ方はもう覚え了吗？ 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。



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。



いただきます！ ごちそうさま！

日本を巡ろう！

今年度は、「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。

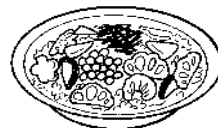
第1弾 長崎県

4月18日(木)に登場です！

・ちゃんぽん麺 ・牛乳 ・揚げぎょうざ(2こ)

明治22年、中国の福建省出身の陳平順さんが長崎に「四海楼」という中華料理店を出しました。平順さんは中国から来ている留学生のために、安くて栄養があるものを食べさせようと「ちゃんぽん」を考えました。するとたちまち長崎の中華街に「ちゃんぽん」が広まっていったのです。

やがて日本風にアレンジされ、長崎でとれる海産物や野菜を使った長崎の郷土料理になりました。



お祝いメニューの日

今年、4月末から5月にかけて休みが続くため、入学・進級と子どもの日を合わせた「お祝いメニュー」を4月に登場させます。

4月24日(水)の献立はお祝いメニューです。

紅白の白玉が入った白玉汁や菜の華ごはん、かわいいゼリーが付きま。味わって食べましょう。

- ・菜の華ごはん ・お祝い白玉汁 ・おろしハンバーグ
- ・お祝いいちごゼリー ・牛乳



◆お知らせ◆

災害対応時の非常食を備蓄、災害時に提供します

災害が起きて給食が出せなくなった時のことを考え、給食センターでは非常食を用意しました。

【品名：温めなくても食べられるヒートレスカレー、特定原材料27品目不使用】

毎年、9月の「防災の日」の献立として取り入れる予定です。

