


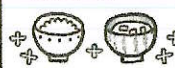
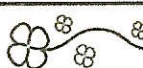



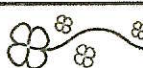


給食たより



ご入学・ご進級おめでとうございます。気持ちを新たに、1年間を元気に過ごしてほしいと願います。千登世橋中学校の生徒が健康に楽しく過ごせるよう、給食室一同、安全でおいしい給食づくりを心がけて参ります。どうぞよろしくお祈りいたします。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

- 〈3月分食材の主な生産地〉
- ・玉葱…北海道 ・人参…千葉 ・ねぎ…千葉
 - ・キャベツ…愛知 ・ごぼう…青森
 - ・きゅうり…埼玉 ・白菜…群馬
 - ・いちご…茨城 ・せとか…愛媛
 - ・ぼんかん…愛媛 ・もやし…栃木
 - ・米…長野、新潟 ・豚肉…群馬
 - ・鶏肉…岩手 ・ほたて…北海道
 - ・うなぎ…鹿児島 ・かじき…インド洋
 - ・卵…青森 ・いか…ペルー
 - ・米…新潟、長野 ・牛乳…千葉


給食で心がけましょう。

石けんでよく手を洗ってから席に着こう！



汚れたままの手で食べ物を食べてはいけません。食事の前の手洗いは風邪や食中毒を防ぐためにとても効果的です。

当番の人は白衣・帽子をきちんと身につけよう！



クラスのみんが食べるものを扱っているという自覚を持ち、衛生に気を付け、安全に給食当番の仕事しましょう。


あいさつをしっかりしよう！

いただきます




食べ物となった動物や植物の命、そして食事を作ってくれた人への感謝の気持ちを表しましょう。

苦手なものや初めてのものでも挑戦しよう！



子どもの時期はいろいろな味に親しむための大切な時期です。きっと新しいおいしさに出会えるはずですよ。

「ばっかり食べ」にならないよう、おかずと主食は交互に食べましょう！



「ばっかり食べ」は栄養に偏りが生じやすく、作った人をいやな気持ちにさせます。また料理とごはんの味を口の中で重ねて味の変化を楽しむのが日本の伝統的な食べ方です。

片づけもきちんとしよう！



調理員さんが気持ちよく後片付けができるように、食器や食べ残しはルールを守ってきちんと返しましょう。