



給食がはじまります!

給食当番の身支度

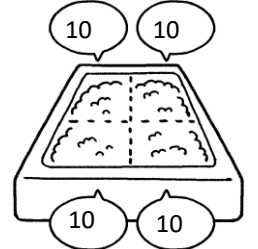


- ・清潔な白衣を着よう
- ・マスクをきちんとつけよう
- ・髪の毛が出ないように帽子をかぶろう
- ・つめは短く切っておこう
- ・石けんを使って手を洗おう
- ・清潔なハンカチを持とう

給食の盛り付けのポイント

汁物は、汁の具が多かったり、少なかったりしないように底までよくかき混ぜます。

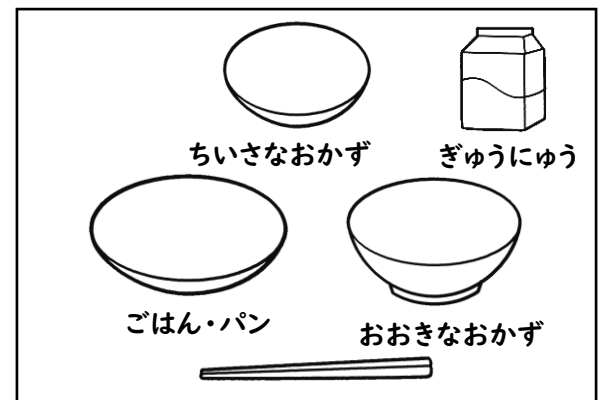
ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配膳しやすくなります。



給食時間の約束

<p>茶わんや汁わんは手に持って食べよう</p>	<p>好ききらいをしないで食べよう</p>	<p>口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう</p>
<p>食べている途中で立ち歩かないようにしましょう</p>	<p>食事中にきたない話はやめよう</p>	<p>よくかんで楽しく食べよう</p>

給食のはいぜん



日(曜)		9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
<p>こんだてめい 献立名</p>		<p>①牛乳 ④オレンジ ②コーンピラフ ③春野菜の豆乳シチュー</p>	<p>①牛乳 ④ツナマヨソテー ②黒糖パン ③ラビオリのトマト煮</p>	<p>①牛乳 ④春巻き ②麦ごはん ③麻婆豆腐</p>	<p>⑤ぶどうゼリー ①牛乳 ④磯ミックス ②麦ごはん ③筑前煮</p>
<p>食品の体内での働き</p>	<p>おもに体を作る</p>	<p>①ぎゅうにゅう ②ウインナー ③とりにく ④とうにゅう</p>	<p>①ぎゅうにゅう ③とりにく ④ツナ</p>	<p>①ぎゅうにゅう ③とうふ ぶたミンチ だいず みそ ④はるまき</p>	<p>①ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ ちくわ こんぶ ④にぼし おこんぶ かつおぶし</p>
	<p>おもに体の調子を整える</p>	<p>②たまねぎ コーン にんじん えだまめ ④たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー ④オレンジ</p>	<p>③たまねぎ にんじん トマト グリンピース にんにく ④キャベツ ほうれんそう コーン にんじん</p>	<p>③たまねぎ にんじん たけのこ グリンピース ほししいたけ にんにく しょうが</p>	<p>③だいこん にんじん こんにゃく たけのこ れんこん ごぼう きぬさや ほししいたけ</p>
	<p>おもにエネルギーのもとになる</p>	<p>②こめ むぎ あぶら ③じゃがいも あぶら</p>	<p>②こくとうパン ③じゃがいも ラビオリ でんぷん あぶら さとう ④ノンエッグマヨネーズ あぶら</p>	<p>②こめ むぎ ③でんぷん さとう あぶら ごまあぶら ④あぶら</p>	<p>②こめ むぎ ③さとう あぶら ごまあぶら ④さとう ごま ⑤ぶどうゼリー</p>
<p>献立のねらい</p>		<p>1学期のスタートです</p>	<p>喜界島産のトマトです</p>	<p>給食の準備や後片付けをしっかりとしよう</p>	<p>楽しく食べよう</p>
<p>ひとくちメモ</p>		<p>新しい年度の給食が始まりました。給食の量は、前の学年より少し増えています。みなさんが元気に大きくなるために必要な量なので、家で食べる目安にしてみてください。給食の目標もひとつ決めて取り組んでみましょう。</p>	<p>今日は、喜界島産のトマトを使っています。喜界島で太陽の光をいっぱい浴びて育ったトマトは、甘くトマトの香りが強いのが特徴です。今日は、ラビオリや鶏肉と一緒に煮こみました。味わって食べてくださいね。</p>	<p>学校給食は、規則正しい生活の身に付ける大切な勉強の時間です。給食当番の人は、給食着とマスクを正しく着用して準備をしましょう。当番以外の人も給食の準備がスムーズにできるように協力しましょう。</p>	<p>新しい学年になって、お友達と和やかに給食を食べていますか。楽しい雰囲気の中でお食事をする、食べ物の消化も良く、栄養も十分に吸収することができます。楽しく食べると、体にも心にも栄養が行き渡ります。</p>
<p>※は、喜界島産を予定しています。</p>		<p>小 618 23.2 中 745 27.8 幼</p>	<p>小 687 27.5 中 867 33.9 幼</p>	<p>小 674 24.2 中 856 22.9 幼 566 20.2</p>	<p>小 618 25.0 中 759 30.1 幼 507 20.5</p>

にゅうがくしき
入学式
にゅうがくしんきゅう
ご入学・ご進級
おめでとうございます

