

給食だより 5月

令和8年度 第2号
白根学校給食センター

給食が始まってもうすぐ1か月になります。新しい学年での給食にも慣れてきた頃だ
と思います。給食は、とても楽しい時間ですが休み時間ではありません。食器の並べ方や、
食事のマナーなどを学ぶ時間でもあります。毎日の給食の時間を通して、みんなが気持ちよく
食べられるようなマナーを身につけましょう。

おいしく楽しく食べるために！ 食事のマナーを守りましょう

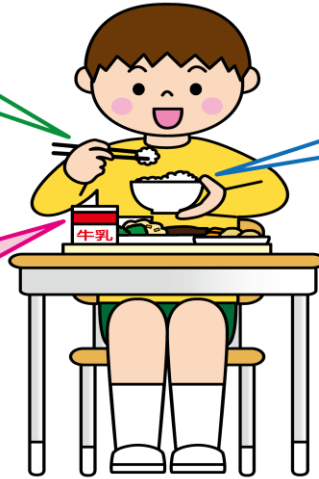


おはしは正しく持ちましょう

- 上のはしを動かして、はし先で食べ物をはさむ

姿勢をよくしましょう

- 背筋をのばす
- ひじはつかない
- 足の裏を床につける



おわんは手に持って食べましょう

- 小さいお皿も手に持つ
- 大きいお皿は手を添えて食べる

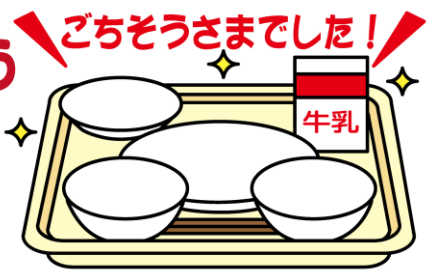
！ 食べるときに気をつけること

- ★ 食べやすい大きさにしてから口に入れましょう
- ★ 口をとじてよくかんで食べましょう
- ★ 早食いをしたり、食べている人を笑わせたりするのは絶対やめましょう



感謝の気持ちを持って食べましょう

食べ物の命をいただいていること、食事ができるまでに
はたかさんの人が関わっていることを忘れずに、食べられ
る人はなるべく残さず食べましょう。



☆白根学校給食センターを紹介します part2☆

しる にももの いた もの つく かま
 お汁や煮物、炒め物を作る釜が
 8つあります。1つの釜で約
 750人分のお汁が作れます。



や もの む もの
 焼き物や蒸し物は、「スチー
 ムコンベクションオーブン」
 という機械で調理します。

あ もの
 揚げ物は、「フライヤー」という
 機械で調理します。コンベアーを
 通るとカラッと仕上がります。



サラダや和え物は、専用の部屋
 で作ります。サラダ用のバット
 に入れ、保冷剤を付けて冷たい
 状態で届けます。

ごはんは、給食センター
 で炊いています。
 お米は、白根産の「こしい
 ぶき」です。



だい きゅうしょく せんよう
 4台の給食専用トラックで
 各学校に配送しています。
 きゅうにゅう ぎょうしゃ
 牛乳やデザートは、業者さんが
 直接届けてくれます。