



給食だより 4月

多良木町学校給食センター
文責 栄養教諭 山口 みゆき

安心して、栄養バランスのとれたおいしい給食を届けるために、給食センターでは、毎日の仕事がんばっています。「食育だより」や「ふるさと球磨さんだより」を通じて、食に関する色々な情報をお伝えしていきます。4月は「給食の決まり」についてです。今年度もどうぞよろしくお願いします。

給食の準備

給食当番は、身支度を整えます。右の①～⑤をチェックしましょう。



給食当番の身支度チェック

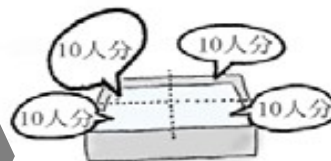
- ① 髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ② マスクはきちんとつけましょう
- ③ つめは短く切っておきましょう
- ④ 手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤ 清潔な白衣を身につけましょう



汁物は、底をかき混ぜながら盛り付ける。



つづ前に目安をつくる。(40人なら4等分した1/4から10人分とる)



給食の後片付け



残さず食べるように心がける。食べ残しがでた場合は、食缶の中へ戻す。



こぼしたものを片付け、汚れを拭く。配膳台をきれいにして、もとの場所へ。

給食センター紹介

調理委託業者(九州綜合サービス株式会社) 職員17名 給食センター職員2名 栄養教諭1名で児童生徒約850食分を提供します。皆さんに安全でおいしい給食を提供できるよう、センター職員一同衛生面に十分に配慮して給食を作ります。一年間どうぞよろしくお願いします。