

4月給食たより

令和 8 年 4 月 6 日
 荒川区立原中学校
 校長 千葉 貴
 栄養士 石井 康子

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

4/8 (水) から給食が始まります！！

今年の給食は、189 回あります。何も意識しないで食べるよりも、1 食 1 食を大切に、少しでも多く食べよう、苦手なものでも挑戦して食べてみよう、そういった意識の心がけを積み重ねると、1 年後、きっと心も体も成長した自分に会えると思ひます。

1 食 1 食を大切に、自分の心と体を大切にしてくださいね。



給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレは身じたくを整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。</p>
<p>清潔な給食着を身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口をおおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器かごなどを床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。</p> <p>30 人分なら… 10 人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。</p>



本年度の給食調理業務は、「HITOWA フードサービス (株)」の 6 名と、栄養士の石井で行います。おかずやドレッシングなど、手作りを心がけています。原則として、生で食べるミニトマトや果物などを除き、全て加熱調理をしています。

安心安全で、美味しい給食作りに努めます。よろしくお願ひいたします。

