

給食だより

平成29年4月号
下妻市立下妻中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。
学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお願いいたします。



楽しい給食が始まります！

安全・安心・おいしい給食をつくります！



栄養たっぷり
で心身の健康を
保ちます。

正しい食べ方や、マナー
を身につけましょう！

給食当番は速やか
に準備をして、
ゆっくり食事を楽
しみましょう。

毎日調理員さん
が作ってくれま
す。残さず食べま
しょう。

はじめますよ！

先生やクラスの
仲間と一緒に楽し
く食べましょう。

子どもたちに安全な食事を提供するため、
給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。

給食費についてのお願い

給食費は、おもに食材の購入にあてられ、子どもたちに安全なおい
しい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、
ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。



期日までに納入を
お願いします

まずは...
みじたくをきちんとしよう！

ぼうし
かみの毛は、ぼうしの
中に入れる。長いかみは
ゴムピンで止めよう！

マスク
つばや、鼻水がとばない
ように、口と鼻をしっかり
おぼえよう。

手洗い
せっけんを使って
ていねいに洗おう。

ハンカチ
毎日、せいけつは
ものを用意する。

つめ
指の間にゴミが入らぬよう
に、短く切る。

白衣
ポケットのあるものは、きつ
とめる。

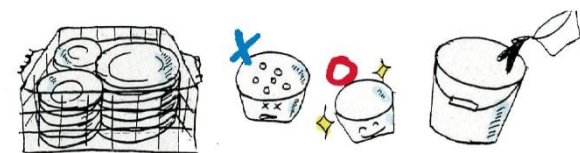
食事のあいさつや後片付けをしっかりとしよう！



「いただきます」「ごちそうさま」は、大き
な声で言いましょう。作ってくださった方
や、食べ物への感謝を表す大切なあいさつで
す。

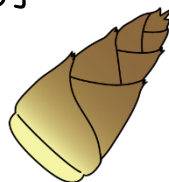
あとかたづけについて

食べ終わったら、後片付けもしっかり
しましょう。お皿をきれいにし、食器も
きちんと重ね、残したものは、きまりにし
たがって、きちんと戻しましょう。



春を感じる食べ物を味わいましょう

竹の子



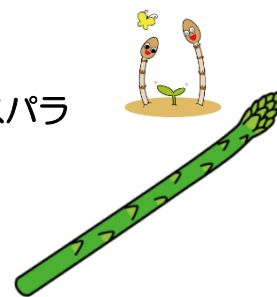
香りがよく独特のえぐみ
があり、汁物やたけのこご
飯などで味わいます。

鯖



漢字で魚へんに春と書くよ
うに、春が旬です。やわらかく
食べやすいのが特長です。

アスパラ



疲労回復に役立つアスパ
ラギン酸という成分が豊富
です。