4月 きゅうしょくだより

由利本荘市北部学校給食センター

※牛乳は毎日つきます。

※材料の都合により献立が変更になることがあります。

入学・進級おめでとうございます

小学校・中学校時代は、体がぐんと成長し、大人へと近づく時期です。みなさんに残さず食べてもらうことで給食で成長をお手伝いすることができます。苦手なものや初めて食べるものがでるかもしれません。好奇心をもって、まずは一口チャレンジしてみてください。きっと新しいおいしさの発見がありますよ！

北部学校給食センター　概要

場　所：　大内地域岩谷町
調理委託先：　ジーエスエフ
食　数：　約2，100食
調理員人数：　40人　＊配送・配送助手含む

月	火	水	木	金
7日　747 kcal ・ポークカレー ・ブロッコリーサラダ ・レモンゼリー	8日 **入学式** ☆給食はありません。 	9日　681 kcal ・マーボー丼 ・ワンタンスープ ・アセロラゼリー	10日　597 kcal ・丸パン ・のり塩ポテトコロッケ ・カラフルサラダ ・コーンポタージュ	11日　666 kcal ・ごはん ・さばの味噌煮 ・おかか和え ・豚汁
14日　629 kcal ・ごはん　1年生給食開始 ・チキンカツ ・パックソース　NEW ・彩り野菜の炒め物 ・小松菜のみそ汁	15日　761 kcal ・ハヤシライス ・フルーツゼリーポンチ	16日　607 kcal ・ごはん ・いわしの梅煮 ・筑前煮 ・ほうれん草のみそ汁	17日　626 kcal ・鶏白湯ラーメン ・切り干し大根のサラダ ・フルーツ杏仁風プリン	18日　599 kcal ・ごはん ・ほっけの塩焼き　NEW ・厚揚げのそぼろ煮 ・じゃがいものみそ汁
21日　657 kcal ・ごはん ・野菜ぎょうざ（2個） ・ホイコーロー ・かぶのスープ	22日　592 kcal ・ごはん　NEW ・メバルの塩糀焼き ・こんにゃくのおかか煮 ・新玉ねぎのみそ汁	23日　659 kcal ・ごはん ・つくね（2個） ・春キャベツのごま和え ・かきたま汁	24日　655 kcal ・コッペパン ・チョコレートクリーム ・タンドリーチキン（2個） ・まめまめサラダ ・ABCスープ	25日　690 kcal ・豚の生姜焼き丼 ・筍のみそ汁 ・いちごゼリー　NEW
28日　647 kcal ・ごはん ・かつおフライ ・パックソース ・茎わかめの炒り煮 ・大根のみそ汁	29日 **昭和の日** 	30日　620 kcal ・ごはん ・豚こまプルコギ ・コーンシュウマイ（2個） ・わかめスープ	**春を感じる食べ物を味わいましょう** **たけのこ** 採りたてのものは春にしか味わえず、季節感を大切にする日本料理では春に欠かせない食材です。 **いちご** 一年中出回っていますが、本来の旬は春です。ビタミンCが豊富です。	

大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの1つです。調理員さんもみなさんに給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べてもらうために毎日がんばっています。給食当番さんも食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気を付けて給食の準備をしてほしいです。

給食当番の身支度

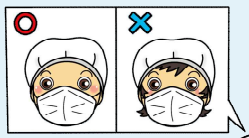
つめ

伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。

手洗い

トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。

ぼうし



髪をぼうしから出しません。長い髪の人は後ろでまとめます。

ハンカチ

清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。

白衣

衛生的に扱います。ゆかの上ではたたみません。

マスク

鼻までしっかりおおいます。

給食の後片付け

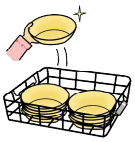
北部学校給食センターでは8校に給食を提供しています。特殊な洗浄機械を使用していますので故障してしまうと、みなさんの学校だけではなく、他の学校の給食にも影響がでてしまいます。後片付けのきまりを守り、返してくださるようにご協力お願いします。

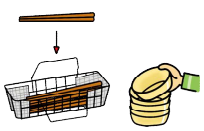
食べ残したものはルールにそって戻す

食べ残しは「汁」の食缶に入れてください。ただし、パンの食べ残しは入れてはいけません。センターの粉砕機の故障の原因になります。おたまやトング、ごはんのヘラは食缶ではなく専用のケースに忘れずに返してください。

食器に食べ残しはついていないかな？

食器に食べ残しがついていたり、おぼんにストローなどのゴミがはさまっていたり、おぼんの裏に消しゴムのカスがついていたりすると、洗浄作業に支障が出ることがあります。



向きをそろえてやさしく返す

はし、スプーン、フォークは向きをそろえて返してください。食器もやさしく取り扱いをお願いします。