



きゅうしょくだより



※牛乳は毎日つきます。
※物資の都合により献立が変更
になることがあります。

由利本荘市北部学校給食センター

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あるかもしれません。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職員全員で、子どもたちに安心・安全な給食を届けられるようにがんばります！



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： (株)ジーエスエフ
食数： 約2,400食
調理員人数： 40人 *配送・配送助手含む

月	火	水	木	金
6日 春休み 	7日 746 kcal ・ハヤシライス ・フルーツゼリーポンチ 	8日 入学式 (給食はありません) 	9日 585 kcal ・丸パン ・花型ハンバーグ NEW ・まめめサラダ ・ABCスープ ・いちごゼリー	10日 635 kcal ・ごはん ・鮭の塩焼き ・切り干し大根の炒り煮 ・豚汁
13日 717 kcal ・ごはん ・春巻き ・豚こまブルコギ ・わかめスープ	14日 660 kcal ・ごはん ・いわしの梅煮 ・高野豆腐の炒め物 ・新じゃがのみそ汁	15日 705 kcal ・ごはん ・鶏肉のごまみそ焼き(2個) ・きんぴらごぼう ・ゆばのすまし汁	16日 611 kcal ・タンメン ・大根サラダ ・ととやき	17日 672 kcal ・チキンカレー ・青リンゴゼリー
20日 620 kcal ・ごはん ・白身魚フライ ・パックスソース ・ひじきの煮物 ・春キャベツのみそ汁	21日 602 kcal ・チキンピラフ ・肉だんごスープ ・豆乳パンナコッタ (はちみつレモン)	22日 656 kcal ・ごはん ・さばのみそ煮 ・茎わかめの炒り煮 ・もやしのみそ汁	23日 574 kcal ・米粉パン ・ほうれん草オムレツ ・元気サラダ ・ブラウンシチュー	24日 657 kcal ・スタミナ丼 ・もずくスープ ・ミニレモンゼリー 中学校地区春季大会応援献立
27日 701 kcal ・ごはん ・豚肉のリンゴソースかけ ・塩昆布和え NEW ・玉ねぎのみそ汁	28日 574 kcal ・ごはん ・ほっけの塩焼き ・五目煮 ・大根のみそ汁	29日 昭和の日 	30日 591 kcal ・五目うどん ・ブロッコリーのごまサラダ ・蒸しパン(チョコチップ) NEW	



給食当番の身支度・準備

6つのポイント



給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

1 つめ



つめが伸びている人は短く切っておきましょう。

2 白衣



清潔な白衣をきちんと身につけましょう。

3 帽子



髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。

4 マスク



マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。

5 ハンカチ



清潔なハンカチを用意しましょう。

6 手洗い



石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

★★★★★ 給食の後片付けについて★★★★★

北部学校給食センターでは10校に給食を提供しています。特別な洗浄機を使用しているため、故障してしまうとみなさんの学校だけでなく、他の学校の給食にも影響が出てしまいます。給食の食器は、後片付けのきまりを守って返しましょう。

① 食べ残したものは、きまりを守って戻しましょう

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。給食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の中ではなく、専用のケースに忘れずに返してください。



② 食器に食べ残しがついていないか、確認しましょう

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場合があります。



③ 向きをそろえて、やさしく返しましょう

はしやスプーン、フォークは向きをそろえて返してください。また、食器も丁寧に扱ってください。



