

# SUKU<sup>2</sup> 食のおたより 4月号



入学、進級をされた皆さん、ならびに保護者の皆様、誠にありがとうございます。これから1年間、給食を通して、「食」について楽しく学んでいきましょう。食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付けて、健全な食生活を実践できる人間を育てることです。学校では、給食のほか、各教科、特別活動と連携し、食育に取り組んでいきます。

## 給食当番の身支度について確認しましょう！

マスクをつける

食品へウイルスや細菌がつくのを防ぎます。

鼻まで覆いましょう。

※体調が悪いときは給食当番の仕事は控えましょう。

爪は短く切る

爪が長いとごみがたまりやすく、折れて料理に混入したりする恐れがあります。



髪の毛はしましう

料理の中に髪の毛が入らないよう

注意しましょう。髪は必ず

帽子の中へ！

手はきれいに洗う

色々なものに触れる手は

石けんやアルコールをつかい

念入りに洗いましょう。

清潔な白衣を着る

衣服の汚れを食品へ付着させないための白衣です。清潔な場所で保管しましょう。また、白衣の下に厚手のアウターを着るのはやめましょう。(動きづらく、衛生的でないため)

## 給食片付けについてお願い

①おたまやトングは1つの食缶やボールにまとめて入れて給食室へ戻す。

②おぼんにジャムの袋やストローがついたまま重ねない。ごみはごみ箱へ捨てる。

③食缶や食器類は絶対に床に置かない。



## 残菜処理の仕方

①残菜は入っていたボールやバットに戻す。

②余った牛乳は小さなボールに入れる。

③アルミカップや、あげパンの袋などは燃えるゴミとして処分する。食材は食缶の中に入れる。

