

給食だより

2012年4月 墨田区立向島中学校



ご入学・ご進級

おめでとうございます。



新学期が始まりました。新しい学校、学年、クラスはどうですか？
環境が変わると不安もあると思いますが、楽しい行事もたくさん待っています。新しい仲間と一緒に1年間楽しく元気に過ごしましょう。

中学校では成長期の皆さんに、安全・安心でおいしい給食を提供していきたいと思っています。

給食について

学校給食は、成長期の皆さんに必要な栄養をバランス良くとれるように、献立内容を考えています。そして行事食や郷土食などの季節感を感じる献立や世界の料理、セレクト給食を実施しています。

行事食

お赤飯 ひな祭り寿司 中華ちまき

七夕そうめん汁 お月見団子 節分

郷土食

かつおめし 十勝汁 いかめし

ほうとう さんが焼き

世界の料理

パエリア ミネストローネ 餃子

スパゲティ ビビンバ シチュー

セレクト給食

オレンジゼリー または ミルクゼリー

チャンポン麺 または 担々麺

中学校の給食 小学校との比較

給食開始時間が20分ぐらい遅くなります。
朝食をしっかり食べてきましょう。

給食時間が10分ぐらい短くなります。
準備からごちそうさままで30分です。
給食当番は素早く準備しましょう。

給食の量が多くなります。
中学生に必要な量です。
残さずに食べましょう。

味付けが、おとなの味になります。
いろいろな香辛料を使い、カレーなどは
少し辛くなります。

食器が5種類になります。
料理に合わせて使い分けします。

給食当番の身支度

☆帽子をしっかりかぶり食べ物に髪の毛が入るのを防ぎましょう。
☆白衣のボタンは全部はめ、ほこりが食べ物に入らないようにしましょう。
また、自分の制服を汚さないためもあります。



白衣はきちんと着ようね

手洗いが衛生の基本です

石けんを泡立てて手を洗い、
きれいなハンカチで拭きましょう。



☆白衣を着る前にトイレを
済ませておきましょう。

☆白衣は週末には必ず持ち帰り、
洗濯をしましょう。

