

4月 給食たより

はしの持ち方

はしをきちんと持てますか?



1本はえんぴつのようにもちます。もう1本はおやゆびのつけ根とくすりゆびでささえるようにもちます。上のはしをうごかして、はしの先でたべものをさはみます。

祝



ご入学・ご進級おめでとうございます!

新しい学校生活の始まりに、みなさんやる気に満ちていることと思います。

学校給食は、みなさんの心と体を健康にする献立を考えて作っております。今年度も旬の食材を取り入れたおいしい給食を提供していきますので、楽しみにしていただきね。

心を込めておいしい給食作りに取り組んでいきます。1年間よろしくお祈りします!



こんなことに気を付けています!

<p>えいよう 栄養バランス</p>	<p>みりやく 美味しく こんだてづく 魅力ある献立作り</p>	<p>ぎょうじしよく きょうどりようり でんしんよう 行事食や郷土料理の伝承</p>
<p>しゅん しよくざい じばさんぶつ かつよう 旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>しよくひん あんぜんせい 食品の安全性</p>	<p>えいせいとき ちょうり 衛生的な調理</p>

給食室のメンバーを紹介します。



調理員さん

「一富士フードサービス株式会社」

- | | | |
|-------|--------|----|
| チーフ | 今村 克浩 | さん |
| サブチーフ | 三浦 恵美子 | さん |
| | 小島 理恵 | さん |
| | 中根 和美 | さん |
| | 水村 愛 | さん |

栄養士 石井 裕代

