

Lunchtimes

発行月 令和8年4月
府中市立学校給食センター
第137号

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思えます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は、一日に必要な栄養量の1/3程度が摂取できるように栄養計算された献立を提供しています。また、給食の時間は、食事の時間としてではなく、給食を生きた教材として「食育」を行う学習の時間です。改めて、「学校給食の目標」を確認してみましょう。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約



1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



配膳や片付けを協力して行おう



給食は、限られた時間の中で配膳（準備）・喫食（食べる）・片付けを行います。食べる時間をより長くするためには、配膳・片付けを協力して手早く行うことが大切です。次のことに注意してみましょう。

<p>配膳前</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。</p>
<p>清潔なエプロンを身につける。</p> <p>着衣に付着したかみの毛やほこりなどが料理に落ちるのを防ぎます。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。</p> <p>かみの毛が料理に落ちるのを防ぎます。髪が長い人は結んでおきましょう。</p>	<p>マスクで鼻と口をおおう。</p> <p>口や鼻からの飛散物が料理に落ちるのを防ぎます。</p>	
<p>配膳</p>	<p>一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて、お玉2杯程度（貝で1杯、汁で1杯）を盛り付ける。</p>	<p>配食器具を上手に使って、きれいに盛り付ける。</p>
<p>片付け</p>	<p>食器 それぞれ入っていたカゴに上向きに重ねる。</p>	<p>残菜（食べ残し） 飲み物は丸食缶へ、それ以外の食べ残しは、全て入ってきた食缶に入れる。</p>	<p>トレー カゴをたおし、上向きになるように重ねる。 ※トレーの間にゴミやはし、スプーンなどはさまないようにする。</p>

保護者の皆さまへ 学校給食センターで一緒に働いてみませんか？

- 身 分 府中市会計年度任用職員（時間額制）
- 勤務場所 府中市立学校給食センター（朝日町3-13）
- 勤務時間 月曜日から金曜日の ①午前8時～午前11時半
②午前8時半～午前11時半
- 業務内容 調理・器具類洗浄等



※詳細は、[【学校給食センター・給食調理補助】市非常勤職員（時間額制会計年度任用職員）登録者募集](#)
[東京都府中市ホームページ](#)をご覧ください。

○問 合 せ 042-366-8374