

Lunchtimes

発行月 令和7年4月
府中市立学校給食センター
第126号



ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた

新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、今年度も、給食センターは、「安全・安心でおいしい給食」の提供を目指して頑張ります。みなさんにとって、「給食」が学校生活の楽しみのひとつとなればうれしいです。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

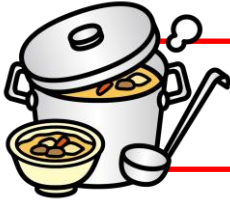
学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康により食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食には次の7つが目標として掲げられています

(「学校給食法」第二条より)

適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 	食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。 	明るい社会性と協同の精神を養う。 	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。 
食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。 	伝統的な食文化を理解する。 	食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。 	 らんちーす

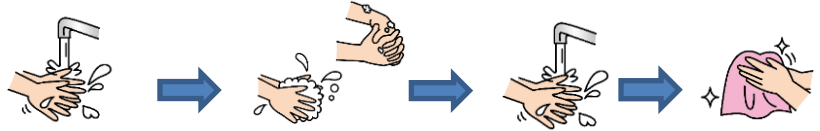


配膳や片付けを協力して行おう

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。

配膳前

○手をしっかりと洗いましょう。



食中毒・感染症の予防の基本は、「手洗い」です。石けんやハンドソープをよく泡立て、しっかりと洗い、流水でよく洗い流しましょう。清潔なハンカチやタオルで手をふくことも忘れずに。

○給食当番は身支度をきちんと整えましょう。

ハンカチ・タオル

清潔なものを用意し、配膳前にしっかりと手洗いを行います。

マスク

口や鼻からの飛散物が料理に落ちるのを防ぎます。

エプロン

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。

三角巾・帽子

かみの毛が料理に落ちるのを防ぎます。

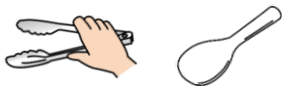
配膳

○ご飯・麺・サラダ・和え物・炒め物

食缶の中でクラスの数に等分しておく目安になります。

例：36人クラスの場合

6等分にし、それぞれから6人分ずつ配る



6	6	6
6	6	6

○汁物

食缶の底からよくかき混ぜて、お玉2杯程度（具で1杯、汁で1杯）をよそいましょう。



○盛りつけるときは・・・

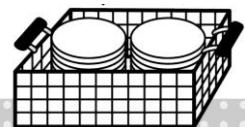
配食器具を上手にを使って、きれいに盛りつけるようにしましょう。



片づけ

○食器

それぞれ入っていたカゴに上向きに重ねましょう。



○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ましょう。



○トレイ

カゴをたおし、上向きになるように重ねましょう。
※トレイの間にゴミやはし、スプーンなどをはさまないようにしましょう。

