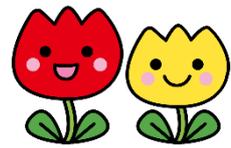




# 4月給食たより



## 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っております。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。

### 給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



## 安全においしく給食を食べるための約束

### 給食の前に気をつけること

教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。

ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。

手をせっけんできれいに洗いましょう。

清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきてきましょう。

給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。

立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。

### 食べるときに気をつけること

姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。

足を組んだり、犬食いになったりしないようにしましょう。

食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。

口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。

食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。

食べ物を吸い込むと危険です。

### 4月献立紹介

- 4月14日(火)【ベジ活の日】 白ご飯、牛乳、肉じゃが、和風サラダ 野菜の量 小学生約120g 中学生約145g
- 4月16日(木)【ひわか地産地消の日】 白ご飯、牛乳、ポークカレー、グリーンサラダ 宮崎産豚肉使用
- 4月23日(木)【お祝いメニュー】 麦ご飯、牛乳、ひき肉のハヤシライス、フレンチサラダ・お祝いデザート
- 4月30日(木)【子どもの日メニュー】 白ご飯、牛乳、たけのこのきんぴら、豚汁、柏餅

