



4月給食たより

高崎学校給食センター

安全においしく給食を食べるための約束

安全に楽しく給食を食べられるように、配膳するときや食べるときに気をつけたいポイントをまとめました。

！給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に關係のないものは片付けましょう。</p> <p>★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。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持てきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほろりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
---	--	---

！食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★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。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>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。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
--	---	--

のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。

<p>丸くツルツとしたもの</p> <p>うすらの卵、ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ、白玉だんご</p>	<p>粘着性の高いもの</p> <p>ごはん、もち、パン、いも類</p>	<p>かみ切りにくいもの</p> <p>タコ、イカ、みず菜、りんご</p>
--	--------------------------------------	---------------------------------------

たがきがっこうきゅうしよく 高崎学校給食センターについて



- ☆ ごはん：週 3回（火・木・金曜日）
宮崎県産のお米を使用し、給食センターで炊飯しています。混ぜごはんや炊き込みごはんもあります。
- ☆ パン：週 2回（月・水曜日）
コッペパン、ミルクパン、チーズパン、黒糖パン、マヨネーズパン、米粉パンなどがあります。
- ひむか地産地消の日
宮崎県では毎月16日を「ひむか地産地消の日」として、宮崎県産の食材を使用します。
- ベジ活の日
1日に必要な野菜の3分の1(130g)以上の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」としています。
- 郷土料理・行事食
日本各地の郷土料理や、季節ごとの行事食を紹介します。
- リクエスト給食
年6回、リクエスト給食の日があります。楽しみにしてくださいね。

