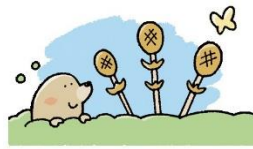


給食だより

毎月19日は食育の日



令和6年
4月号

流山市立新川小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期が始まり、新しい学年、新しい友だち、新しい先生との出会いに期待がふくらみますね。何をするにも、まず健康であることが大切です。学校生活を元気に過ごすためにも、好き嫌いをしないで、朝・昼・夜と3回の食事をしっかり食べるようにしましょう。

これからの1年間の学校給食を通して様々な食材と出会い、食べ物の名前を知り、季節の味や料理を知ることがみなさんにとってたくさんの食体験となることを期待しています。



給食のルールを守ろう！

<食べる前は手洗いをしよう>

手洗いをすると、手についた汚れを洗い流すことができます。きれいな手で給食を食べることができるように、食べる前にはていねいに手を洗いましょう。



<食事のあいさつをしよう>

「いただきます」と「ごちそうさま」は、きちんと言いましょう。食材や料理を作ってくださった方や食べものに、「ありがとうの気持ち」をあらわす、大切なあいさつです。



<きれいに後片付けをしよう>

食べ終わったら、後片付けもしっかりしましょう。お皿はきちんと重ねて返しましょう。



給食当番の身支度をきちんとして！

給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

<おうちの方へのお願い>

給食当番の白衣、ぼうし、給食袋は、その週の当番に当たった児童が家庭に持ち帰りますので、洗濯をして翌週の月曜日（休日の場合は翌日）に持たせてください。お手数ですが、アイロンがけもお願いします。また、ほころびやゴムの伸びなど、お気づきになりましたら、できる範囲で繕っていただけますと助かります。ボタンの紛失、大きな破れ等については担任にお知らせください。

給食室の紹介

新川小学校では、約400食の給食を、調理員さんが心をこめて作っています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供するように心がけています。地産地消の取り組みとしては、献立や季節によって、流山市で採れた野菜を使います。また、年間を通して、千葉県産のお米、小松菜、青ねぎを使っています。

<今年度の給食室のメンバーです>

◎栄養士
◎調理員

小野寺彩夏

我如古三枝子 平澤 要

柳瀬公世 田原尚子 松崎恭子 上野憲子 鈴木和世



以上8名が、新川小学校の給食を作ります。給食室一丸となって、おいしく安全な給食を届けたいと思います。よろしくお願いします。