

# 給食だより

2012年4月 墨田区立向島中学校



ご入学・ご進級

おめでとうございます。



新学期が始まりました。新しい学校、学年、クラスはどうですか？  
環境が変わると不安もあると思いますが、楽しい行事もたくさん待っています。新しい仲間と一緒に1年間楽しく元気に過ごしましょう。

中学校では成長期の皆さんに、安全・安心でおいしい給食を提供していきたいと思っています。

## 給食について

学校給食は、成長期の皆さんに必要な栄養をバランス良くとれるように、献立内容を考えています。そして行事食や郷土食などの季節感を感じる献立や世界の料理、セレクト給食を実施しています。

**行事食**

お赤飯      ひな祭り寿司      中華ちまき

七夕そうめん汁      お月見団子      節分

**郷土食**

かつおめし      十勝汁      いかめし

ほうとう      さんが焼き

**世界の料理**

パエリア      ミネストローネ      餃子

スパゲティ      ビビンバ      シチュー

**セレクト給食**

オレンジゼリー      または      ミルクゼリー

チャンポン麺      または      担々麺

## 中学校の給食 小学校との比較

給食開始時間が20分ぐらい遅くなります。  
朝食をしっかり食べてきましょう。

給食時間が10分ぐらい短くなります。  
準備からごちそうさままで30分です。  
給食当番は素早く準備しましょう。

給食の量が多くなります。  
中学生に必要な量です。  
残さずに食べましょう。

味付けが、おとなの味になります。  
いろいろな香辛料を使い、カレーなどは  
少し辛くなります。

食器が5種類になります。  
料理に合わせて使い分けします。

## 給食当番の身支度

☆帽子をしっかりかぶり食べ物に髪の毛が入るのを防ぎましょう。  
☆白衣のボタンは全部はめ、ほこりが食べ物に入らないようにしましょう。  
また、自分の制服を汚さないためもあります。



白衣はきちんと着ようね

### 手洗いが衛生の基本です

石けんを泡立てて手を洗い、  
きれいなハンカチで拭きましょう。



☆白衣を着る前にトイレを  
済ませておきましょう。

☆白衣は週末には必ず持ち帰り、  
洗濯をしましょう。

