

4月給食たより

令和3年度
河口湖湖南中学校

にゅう がく しん きゅう
ご入学・ご進級おめでとようございます



春の暖かな陽気に包まれるなか、新年度を迎えました。
新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間になりますが、皆さんが安心して給食を食べることができるよう、衛生管理に配慮した給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願ひします。

給食の約束 ~「新しい生活様式」バージョン

みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。



- ① 4校時終了後は、ドアや窓を開けて教室内の換気をしましょう。
- ② 石けんできれいに手を洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。



- ③ 給食当番以外の人は、席で静かに待ちましょう。
- ④ 「いただきます」のあいさつをしてから、マスクを外しましょう。
- ⑤ 「ごちそうさま」のあいさつをする前に、マスクをしましょう。

4月の給食目標 ~給食活動の組織づくりをしよう~

給食活動の時間は、準備から後片付けまで含めて40分です。配膳の準備や後片付けが速やかにできるほど、食べる時間が長く確保できます。それぞれのクラスで協力や工夫をしながら給食活動をすすめていきましょう。

湖南中学校の給食について

お米は山梨県産の米を使用しています。小麦粉も無漂白のものを使用しています。また、ピラフやまぜごはん・ピザトースト・揚げパンなどは給食室で手作りし、バラエティーに富んだ献立づくりに努めています。



通常は長野県産と山梨県産がブレンドされた牛乳を使用しておりますが、地産地消をすすめるため、「ふじがね牛乳」を年に24回使用する予定です。発育期の子どもたちには欠かせない栄養が詰まっている牛乳です。残さず飲みましょう。



給食は、**栄養バランス**の
良い食事のお手本です！

病気への抵抗力や免疫力を高めるためにも、残さずに食べることが望ましいです。

おかず類は煮物・焼き物・炒め物・揚げ物・蒸し物・汁物などを組み合わせ、楽しい食事内容になるよう工夫しています。また、地産地消をすすめるため、なるべく地元の食材を給食に取り入れるよう努めています。

☆給食室紹介☆

湖南中学校の給食室は、子どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作っていきます。給食室職員一同協力してがんばります。一年間よろしくお願い致します。

栄養教諭 渡辺喜代子

調理員 チーフ 土屋 英一

三浦千枝美 渡邊 文子 小佐野肥世 鈴木 ひろみ

朝比奈花子 三浦 清美 池上真奈美 勝又 勝安

塩見 立子 鈴木 豊子 中沢恵里香