

今月の食育コーナーのテーマは・・・

「新3年生を見習おう！給食の準備・食べ方・片づけ方」

給食の準備 食べ方 片づけ方

新3年生を見習おう！



新3年生のみなさんは、入学当時から**残菜が少なく、きれいに片づける**ことができていました。新1年生、新2年生のみなさんも**3年生を見習っていきましょう！**



清潔な食器と汚れた食器の比較写真。

給食当番を始める前に

- 腹痛、発熱がありませんか？
- 下痢をしていませんか？

このような症状がある人が当番をすると、感染を広めてしまうことがあります。体調が悪い時は、当番を代わってもらいましょう！

- つめが伸びていませんか？

つめと皮膚の間には、多くの細菌が存在しています。この細菌は手強い消毒とよく洗い流すことが必要です。清潔な手を保つためにも、つめは定期的に切りましょう。

- 手をハンドソープでしっかり洗いましたか？

こんな人をよく見かけます・・・



心当たりはありませんか？？？

- きれいなハンカチを持って来ましたか？



給食当番の身だしなみ

- 三角巾から髪の毛が出ていませんか？



- マスクで口と鼻がかくれていますか？



「あ、マスク」や、「しゃべらないからマスクをしないでいいよ」といってマスクを外すのはNGです。

盛り付け



よ〜くかき混ぜながら・・・
みんなに均等に盛り付けよう！

4人分

食べ方

中学生の時期は、人生で一番栄養が必要！ エネルギーだけでなく、カルシウムや鉄などの栄養素は、大人よりも多く必要！

しっかり栄養をとるために、**苦手なものも半分は食べよう！！！！**
牛乳も半分は飲みましょう！！！！



後片づけ

きれいに拭くことで、給食を作ってくださいへの調理員のみなさんへの感謝の気持ちを表しましょう！



五じゃくしやスプーンが、かこの下に入っていると給食センターでは取りません。食器の上に置いてください。

今年度も、マナーを守って楽しく・おいしく食べましょう。