

給食のきまりをまもろう

※食材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

【盛りつける食器】 (大)→大皿 (小)→小皿 (わ)→おわん

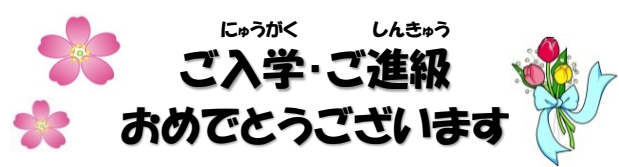
Main table of school lunch menus with columns for date, menu items, ingredients, and nutritional values.

Table of school lunch menus for the month, including items like 'むぎごはん' and 'たんぱく質' with nutritional details.

Table showing monthly average nutritional values (栄養価の月平均値) and standard values (基準値).

保護者の方へ 新型コロナウイルス感染防止のためのお願い

給食当番 人数を減らしてすばやく配膳します



学校給食は、みなさんの体が元気になるように、栄養バランスを考へて作られています。学校生活を元気にすくすために、残さず食べるようにしましょう。

栄養教諭は松村雪衣(まつむらゆきえ)です。調理員さんは引き続き、東京ケータリング(株)の皆さんです。力を合わせて、安全でおいしい給食作りに取り組みますので、よろしくお祈りします。

①身支度を整える 清潔な白衣で配膳を行えるよう、洗濯時の天日干しやアイロンがけのご協力をお願いいたします。

②健康チェック 給食当番には十分な健康チェックを行い、心配な場合は、他の児童と交代することがあります。

給食当番以外 清潔なマスクのご準備もお願いいたします。

①待っている間の過ごし方 必要以上に立ち歩かず、自席でマスクをして静かに待ちます。

②給食の受け取り 列に並ぶ際は静かに、前後の人と1m以上の距離を保ち受け取ります。会話を控えて、それ以外は自分の席で静かに待ちます。

