



松前町学校給食センター

約3か月ぶりの学校給食再開です。しばらくは、以前のような給食時間ではなくなるかもしれませんが、旬や松前町の食材を使って行事食など楽しんで食べてもらえる給食にしていきたいと思っています。

学校給食は、厳しい衛生管理のもと作っています。今回の感染症予防対策といわれている手洗いや消毒は、以前から徹底して行っていました。これからも、さらに気を引き締め、安全で安心した学校給食を提供していきます。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

食材

松前町内や愛媛県内でとれる旬の食材を積極的に使用しています。



献立

行事食や郷土料理、リクエスト献立など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



おいしく
食べてね!

食育で育てたい 食べる力

<p>食べ物やつくる人への感謝の心</p>	<p>一緒に食べた人がいる (社会性)</p>	<p>心と身体の健康を維持できる</p>	<p>食事の重要性や楽しさを理解する</p>	<p>食べ物の選択や食事づくりができる</p>	<p>日本の食文化を理解し伝えることができる</p>
-----------------------	-------------------------	----------------------	------------------------	-------------------------	----------------------------

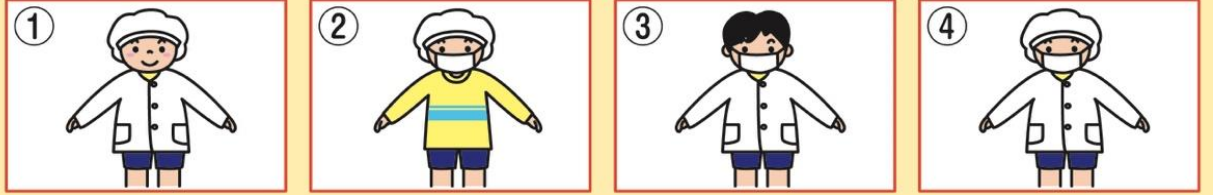
能率のよい準備・片付けをしよう

給食の準備・片付けに関するクイズです。正しいと思う絵カードはどれ？

Q1 給食を食べる前にすることは？



Q2 給食当番の身じたくで正しいのは？



Q3 給食を食べ終わった後にすることは？



① ② ③ ④
 ① 食べ物にばい菌がつかないように、必ず手を洗いましょう。
 ② 清潔な白衣を着て、マスクを顔におおひ、髪の毛が帽子にかぶりまわら
 ③ 食べ終わった後、お友達のをじゃましないで、お友達のを
 ④ 食べ終わった後、お友達のをじゃましないで、お友達のを

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法

