



松前町学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生のみなさんは、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、感染症予防対策を取りながらの給食時間となりますが、安心して食べられるよう衛生管理を徹底し、おいしい給食づくりに努めていきます。

学校給食について ~こんなことに気を付けています

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！

学校給食は、教育活動の一環として行われており、7つの目標が定められています。

- 成長期にふさわしい栄養で健康づくり
- 食事の大切さを知り、よい食べ方を学ぶ
- マナーを守り、助け合って楽しく食べる
- 自然が育む命の恵みに感謝する
- 食を通してつながる様々な人たちへの感謝
- 国や各地域に伝わる優れた食文化の理解



給食の約束

~「新しい生活様式」バージョン



~4月の給食目標：能率のよい準備・片付けをしよう~



窓やドアを開けて教室内を換気しましょう。



机の上をきれいに片づけましょう。



せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。



給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。



※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。

給食当番以外の人は、席で静かに待ちましょう。



「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。



姿勢よく、前をむいて静かに食べましょう。



※食べているときは、なるべくしゃべりません。

食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。



※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物がのどに詰まり窒息する危険があります。

苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。



決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。



「ごちそうさまでした」のあいさつをする前に、マスクをしましょう。



食べ残しは、それぞれの食缶に戻し、食器は種類ごとに重ねましょう。

