



松前町学校給食センター

日に日に春の訪れが感じられるようになりました。3月は学年のまとめ、そして新しい学年、学校への旅立ちの準備の月です。どの学年も、4月には新しい扉をドキドキワクワクした気持ちで開くことでしょう。そのためにも、この3月は元気にそして心残りなく過ごせるといいですね。

今月の給食目標 1年間の食生活をふいかえろう

1年間の学校給食、楽しく食べて味わい、体も心も健やかな毎日を過ごせましたか？食事と体の健康は密接に結びついています。元気に新年度を迎えるためにもこの1年を振り返り、反省してみましょう。

楽しく給食できたかな？

準備と後片付け

OK

はしの持ち方 食器の並べ方

OK

よくかむ

OK

食事の手洗い

OK

食事のマナー

OK

「いただきます」
「ごちそうさま」のあいさつ

OK

残さず食べる

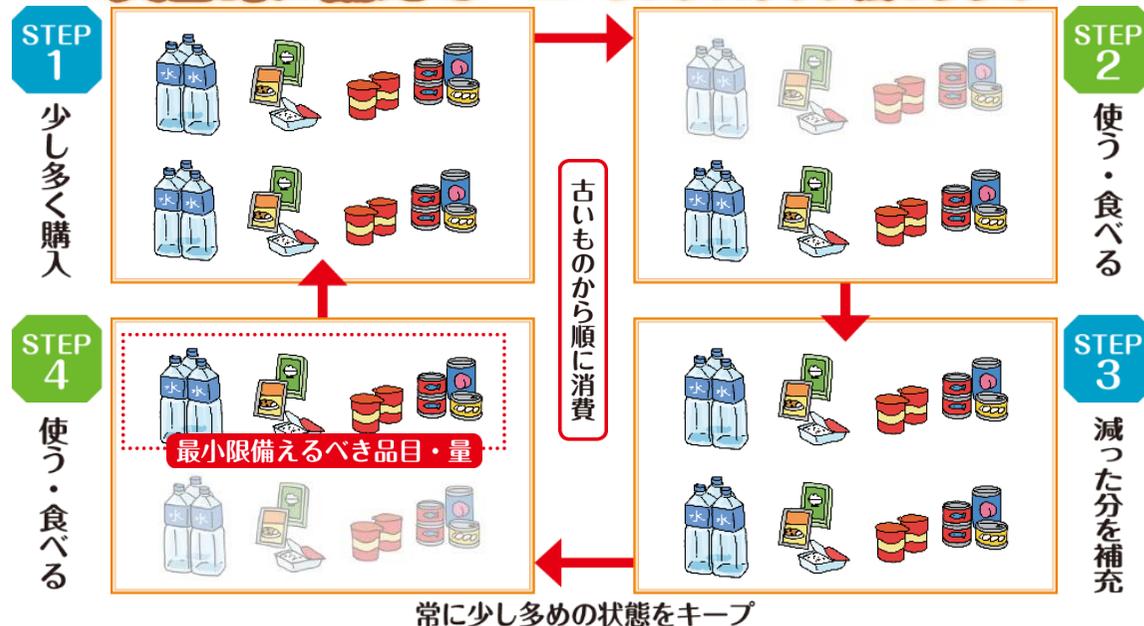
OK

みんなもOKだったかな？

3月1日に防災給食を実施します

8年前の3月11日、東日本大震災が起こり、多くの人の尊い命が奪われました。また、昨年7月には愛媛県でも西日本豪雨災害が起こり大きな被害を受けました。災害はいつ、どこで起こるか分かりません。最近、家庭での食料品や生活必需品の備蓄については、日常使用しているものを日ごろから少し多めに蓄え、使用したら買い足すことで災害時に役立てようとする「ローリングストック方法」の考え方が提唱されています。

災害時に備えて～ローリングストック法のすすめ～



給食センターでも、今年度から新たな取組として、学校給食用非常食「救給カレー」を備蓄することとしました。万が一、災害が起こった場合には、ライフラインが復旧するまでの学校給食として提供します。また、災害がなく使用することがなかった「救給カレー」は、防災給食として学校給食で提供し、災害に備えることの大切さを知り、食べ物に対する感謝の気持ちを育む食育の教材として活用します。毎年、3月1日に防災給食を実施する予定です。



- ★ アレルギー特定原材料等27品目は使用していません。
- ★ 温めずにそのまま食べられます。
- ★ スプーンも付いていて容器はそのまま食器として活用でき、片付ける際も缶詰のようにかさばりません。
- ★ 内容量は小学校150g、中学校250gです。