



4月給食だより



令和4年度

砺波市学校給食センター

春のご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。

1年間、よろしくお祈り致します。

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくをしましょう。</p> <p>元気 清潔</p>
<p>マスクは、「いただきます」のあいさつの後、外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向って静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

給食当番の衛生チェック

- 髪が長い人は結びましょう。髪が長い人が帽子をかぶると髪が出るように注意。
- 手はせっけんできれいに洗う。爪は短く切っておきましょう。
- マスクで鼻と口をおおう。
- 清潔な白衣（エプロン）を身につける。
- 清潔なハンカチを用意する。
- 白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。

おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらってください。

給食メニューの簡単レシピ

韓国風あえ物 (4月13日の献立に登場します。)

材料 (4人分)

小松菜 80g もやし 100g 人参 30g ねぎ 10g

すりおろしんにく 少々

酢 小さじ2 しょうゆ 小さじ2 砂糖 小さじ1 ごま油 少々

作り方

- 小松菜、もやし、人参、ねぎは、さつゆでて冷ます。
- ①にすりおろしんにく、酢、しょうゆ、砂糖、ごま油を加えて混ぜ、味をつける。