

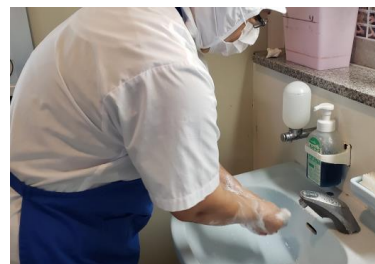


食育だより担当	4月の目標	
栄養士：浅野	給食の時間	楽しい給食
978-2103 (勝連給食センター)	食育	給食になれよう

入園・進級おめでとうございます。寒さもやわらぎ、春風の心地よい季節となりました。今年から幼稚園担当栄養士の浅野梢です。宜しくお願いします。新年度の給食もいよいよスタートします。給食は、お腹を満たすためだけのものではなく、給食を「生きた教材」として食に関する知識を深める食教育の場でもあります。これから1年、食育だよりを通して、様々な食に関する情報を発信していきたいと思えます。また今年度より幼稚園3～5歳児に給食とおやつを提供することになりました。子供達に昼食とおやつを合わせて必要な栄養を提供します。**※木曜日はお弁当の日になりますので、おやつのみ提供になります。** どうぞ宜しくお願いします。

勝連給食センターの紹介

～1日の様子を見てみよう♪～



調理場に入る前にきちんと手を洗います。



検収



注文通りの内容とあっているか



3つのシンクを使ってきれいに野菜を洗います。



調理



包丁や機械を使って食材を切ります。



配送



配缶



給食ができれば配缶をします。



温度をはかって確認します。必ず85℃以上加熱します。



煮たり、炒めたり、焼いたり、揚げたりします。



学校へ給食を届けます。



洗浄



学校から戻ってきたお皿や食缶をあらいます。



最後にセンター内の掃除をして帰宅します。



給食献立表には、食物アレルギー詳細も併せて掲載しています。アレルギーのある児童は、保護者のかたと、日々の給食内容の確認をお願いします。