

# 4月給食だより

令和4年4月 上三川町立学校給食センター

★おうちのひとと っしょによみましょう。

ご入学、ご進級おめでとうございます。

新年度がはじまるとさっそく給食がスタートします。食を通じて子どもたちが元気な毎日を過ごせるよう努めていきますのでどうぞよろしく願いいたします。



## 上三川町の給食を紹介します！

### ★作っている場所★

上三川町立学校給食センターで給食を調理し、町内の全小・中学校に運んでいます。

### ★主食★

ごはん 週4回（月・火・木・金）

上三川町産コシヒカリを使用しています。毎週月曜日は麦ごはんです。炊き込みご飯や赤飯のこともあります。

パン 週1回（水曜）

栃木県産ゆめかおりを使って作られています。米粉パンには栃木県産の米粉を使用しています。

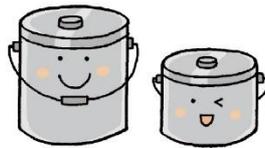
### ★おかず★

栃木県産や上三川町産の食材を多く取り入れ、ご家庭で取りにくい食品（豆類・海藻類）や不足しがちな栄養素（カルシウム・鉄）を摂れるようにしています。季節ごとの行事食や各学校のリクエスト給食、選択給食なども予定しています。



## 給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



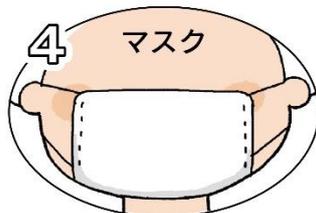
1 つめ  
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



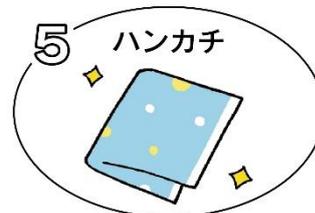
2 白衣  
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子  
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク  
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



5 ハンカチ  
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い。  
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。