

給食だより 11月号



2012年 11月 荊田町立学校給食センター

【保護者の方へ】給食費は毎月必ず納めてください。

食べ物をつくってくれる人や、食べられることに感謝しよう！

私たちが給食を食べるためには、たくさんの人の手がかかっています。

どのような人たちの協力があって、私たちは毎日給食を食べる事ができているのでしょうか？

～給食ができるまでに、 関わる人たち～

米

お米作りには、約5ヶ月の月日がかかります。この間、ただ植えて終わりではなく、草取りや水の管理など多くの手間を必要とします。



野菜

それぞれの野菜の特徴に合わせて、虫や病気の害を防ぐ工夫をしながら、大切に育てられます。



肉・卵

牛、豚、にわとりなどが病気にならないよう畜産農家さんは、いっときも気を抜けません。えさや温度に気を配り、大切に育てられます。



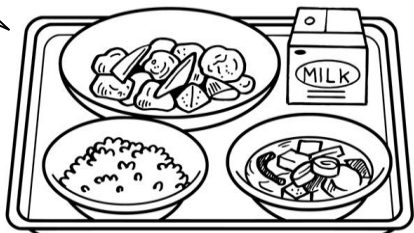
魚

漁師さんの仕事場は海の上。安全にたくさんの魚がとれるよう、天気などの情報収集が欠かせません。



牛乳

牧場では、毎日のえさやりのほか、牛の体をふき、牛舎の清掃をして清潔にすることも大切な仕事です。そうすることで、よいお乳がしぼれるからです。



調理員さん

朝8時半から、3,200人分の給食を、24人の調理員さんで作っています。たくさんの野菜を洗ったり、切ったり、大きなお鍋を混ぜたりするのは大変ですが、みんなに美味しい給食を食べてもらえるようにがんばっています。午後からは使った食器を洗ったり、調理室の掃除をしたり、次の日の給食の作り方についての話し合いなどをし、翌日の給食に備えます。



運転手さん

給食センターから6つの小学校と2つの中学校へホカホカの給食を大切に運びます。



配膳員さん

給食が学校に届いた後、重たい食器や食缶をクラスごとに分けてくれます。牛乳などは安全に美味しく飲めるようにギリギリまで冷蔵庫に保管して給食時間に合わせて出してくれます。



給食当番のお友達

みんなの給食を運んだり、つぎ分けたりしてくれますね。



マナー違反に要注意！



次のようなことをしている人はいませんか？
自分やまわりの人とチェックしてみましょう。

口に食べ物が入ったままおしゃべりする。



がちゃがちゃと食器の音をたてる。



食事中にふざわしくない話をする。



ひじをついて食べる。



まわりの人とふざける。



「少しだけ」のはずなのに・・・
あなたが残した給食。全校分になると！

もう一口、食べる努力をしてみよう！！

給食で苦手な食べ物が出た時や、はじめて食べる料理が出た時、「食べたくないなー」「残しちゃおうかなー」と思って残してしまった人はいませんか？あなたが残した「ほんの少しの給食」が、全校分集まるとたくさん



の量になってしまいます。もう一口食べられないか、少しでもがんばってみましょう。