

# がっこうきゅうしょく しょうかい 学校給食のイベント紹介



## ★ひごまるデー

熊本市の学校給食では、県内各地でとれる農作物はもちろん、熊本市の農作物を積極的に取り入れています。生産者の方々のご協力のもと、現在、約40品目の野菜や果物を使用しています。食育の一つとして、熊本産の野菜や果物を取り入れた献立を、毎月19日（食育の日）前後の「ひごまるデー」で紹介しています。

# 食育だより

第1号  
令和7年4月9日  
文責：学校栄養職員 奥田

1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。2年生から6年生のみなさん、ご進級おめでとうございます。4月になり、ドキドキ・ワクワクの新年度がスタートしました。新しい環境となり、体調を崩すこともあるかと思いますが、給食をたくさん食べて、体調を整え、元気に登校しましょう。今年度も皆さんに安心安全なおいしい給食を提供できるよう、給食室一同、精一杯努めます。どうぞよろしくお願ひします。

## 給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気を付けることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょ。



## 給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

- 1 手をぬらし、せっけんをつけて泡立てる。
- 2 手のひら・手の甲・指先・指の間・手首をこするように洗う。
- 3 泡と汚れをしっかりと洗い流す。
- 4 清潔なハンカチやタオルで水分をふく。

## 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

- 髪の毛が出ていませんか？
- マスクから鼻と口が出ていませんか？
- 給食着は清潔ですか？

- 爪は短く切っていますか？
- 手をきれいに洗いましたか？
- 体調は悪くないですか？

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。



## ★100年フード味めぐり

毎月1回、和食文化の特徴でもある郷土料理を取り上げ、郷土料理の由来や使われる食材の産地について学びます。今年度のテーマは「100年フード」です。地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組です。どんな献立から学ぶのか楽しみですね。



しみずしょう ぎゅうしょくしつ しょうかい  
清水小の給食室をご紹介します！

今年度清水小の給食管理・食育を担当します、学校栄養職員の奥田です。子供たちの学校生活の楽しみのひとつになるような給食づくりを目指します。清水小学校の給食は、給食調理洗浄業務を(株)九州フードサプライセンターに業務委託しています。約560人分の給食を作るスペシャリストな方々です。1年間どうぞよろしくお願ひします。