

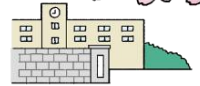
給食だより



いただきます

令和8年4月24日 No.1 県立村上特別支援学校

おうちの方へ：給食だよりはお子さんと一緒にお読みください。



ご入学・ご進級おめでとうございます

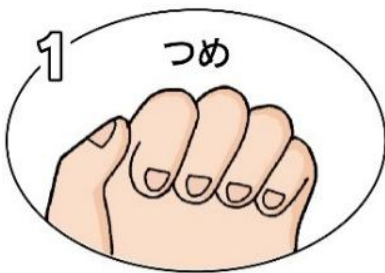
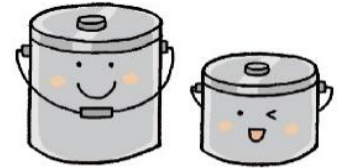
子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安心安全でおいしい給食」を厨房職員一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。1年間、学校給食へのご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。

4月のめあて「給食のきまりを身に付けよう」

今月は特に、準備をする時の身支度について重点的に指導を行います。食べ物を扱うという自覚を持ち、衛生面に気を付けて給食の準備をしましょう。

給食当番の
身支度・準備

6つのポイント



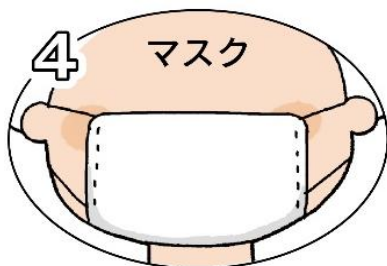
1 つめ
爪が伸びている人は、
短く切っておきます。



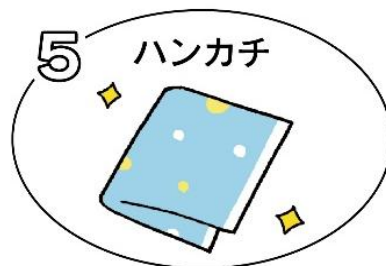
2 白衣
清潔な白衣を正しく
身に付けます。



3 帽子
髪の毛が出ないように
帽子をかぶります。



4 マスク
マスクは鼻と口が隠れる
ように着けます。



5 ハンカチ
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に
手を洗います。

わたしたちの学校給食

日本で学校給食が始まった明治22年当時は、栄養の補給が主な役割でした。しかし現在では、**学校教育の一環**として、子どもたちが食事を通して様々な事柄を学び、望ましい食習慣を身に付けるための重要な活動のひとつとなっています。毎月の献立予定表にも是非ご注目ください。

以下に、本校の給食の内容についてご紹介します。(写真の給食は、今年度初日の献立です。)

【主菜・副菜】

和食を中心に、洋風や中華などの献立を取り入れます。子どもたちに食べてほしい旬の食材や地場産物を使って、味付けや組み合わせを工夫します。



【牛乳】

成長期に必要なカルシウム補給のため、ほぼ毎日、200mLの牛乳が1本付きます。

【汁物】

だしをしっかりと取り、真沢山にすることで、塩分控えめでもおいしく仕上がるようにしています。

【主食】

週4回あるごはんのお米は、新潟県産コシヒカリとこしいぶきのブレンドです。金曜日は、パンと麺が隔週で登場します。

令和8年度 調理場職員紹介

調理場も新たなメンバーを加えて、新年度がスタートしました。どうぞよろしく願いいたします。

栄養教諭…佐藤 美春

調理員…須貝 アヤ子・高田 誠一・平野 敦司・安富 幸枝・大宅 あい・磯部 恵子・近 弥生

寄宿舎に併設された
厨房で調理しています。



新入生初日の給食・カレー
を作っているところです。



高等部の生徒は、
こちらの食堂で給食
を食べます。



はじめまして。山北中学校より参りました、栄養教諭の佐藤美春です。毎月のたよりなどを通じて、給食・食育の様子をお伝えしていきます。お子さんの食事について何かご心配なことなどございましたら、いつでもお声掛けください。