



給食センター 食育だより

きゅうちゃん ぽこちゃん



平成29年4月11日発行
智頭町立学校給食センター



ご入学、ご進級おめでとうございます。満開の桜の中、新年度がスタートしました。

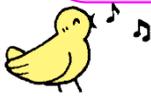
学校給食は、子どもたちの心と体の健やかな成長を願い、毎日の食事の見本となるような組み合わせを考えて提供しています。また、栄養のバランスはもちろんのこと、地元産の旬の食材を積極的に取り入れ、地元を愛する子どもたちの育成に努め、衛生管理を徹底し、安心安全な学校給食作りを心がけています。今年度も1年間、安心安全でおいしい給食を通して、子どもたちに食のすばらしさを伝えていきます。どうぞ、よろしくお祈りします。

給食センター職員紹介

所長	竹内 学	運転手	葉狩 茂
栄養教諭	白間 三幸		
調理員	小坂 幸恵	藤森 奈緒美	
	西尾 和美	黒岩 公志	新免 希和
	宮内 葉子	近藤 信子	綾木 仁美

～今年度は、このメンバーでがんばります。～

給食センターの職員全員で、『安全でおいしい智頭の給食』を目指します！



* 給食センターは、智頭病院の地下にあります。ご不明な点等ありましたら、お気軽におたずねください。(TEL 75-0581)



給食のきまり&食事のマナー

★きまりを守って、みんなで楽しく食べましょう！

食器の置き方チェック



ご飯は左側、お汁は右側、箸は手前に置きましょう。

食事の時は

背中ピン！



見た目もよく、食べやすい姿勢です。背中を曲げた「犬食い」にならないように、食器を持って食べましょう！

食事の手洗いをしっかりと

手には汚れや菌がたくさん付いています。食中毒予防のためにも、食事の前には石けんできれいに洗いましょう。



正しく箸を持ちましょう



Good!

