



一週間の給食を写真で紹介します

4月9日(水)

中学校給食について

中学校の給食は、選択制弁当給食です。給食の食器は、ご飯食器以外に、冷食器、温食器、マグカップの3種類があり、献立によってこの中の2種類を組み合わせて提供します。食缶方式に比べて運びやすく、短時間で衛生的に配膳を行うことができるため、給食時間の短い中学校給食に適しています。



入学式

4月10日(木)



麦ご飯
ポークカレー
春キャベツのサラダ
りんごヨーグルト
牛乳

<837kcal>

4月11日(金)



食パン
ブルーベリージャム
キャベツメンチカツ
アスパラのソテー
クラムチャウダー
牛乳

<782kcal>

新しい生活様式で 大切な食事前後の手洗い

さまざまなところを触る手には、ウイルスなどの汚れがつきます。手を洗わずに、食事をしたり、口や鼻を触ったり、目をこすったりすると、体内にウイルスが入ってしまう危険があります。そのため、石鹸を使って丁寧に手を洗うことが大切なのです。新しい生活様式では、食事の前と後に手を洗うようにします。特に給食では、大勢の人がマスクを外して食べるため、いろいろな人の飛沫が食器や机などにつき、それらに触れた手を介して、ウイルスが体内に入ってしまう可能性もあります。そのため、食事の後にも手を洗うことが重要になります。石鹸を使った手洗いが習慣になるように心がけてください。

春キャベツは秋ごろに種をまき4~6月に収穫するキャベツのことです。全体は丸い球状をしており、葉の巻きが緩く、内側の色が黄緑色をしているのが特徴です。葉は柔らかめで、みずみずしいのでサラダに適しています。

あさりには春から夏にかけて産卵期を迎えます。この時期のあさは身が膨らんで、旨みがたっぷり詰まったジューシーな味わいが楽しめます。

