

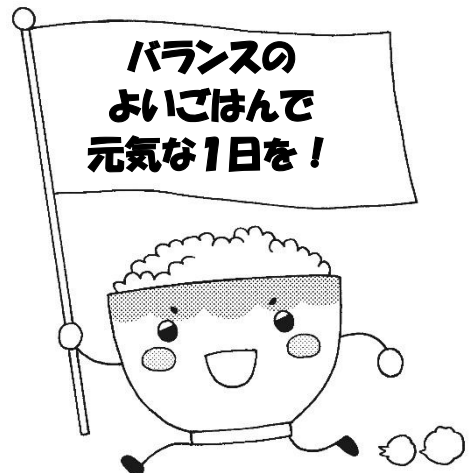


令和3年度の給食が始まります！

新しい1年が始まります。心も体も大きくなる中学生。学校給食では栄養バランスのとれたおいしい給食作りに取り組み、中学生の成長を支えていきたいと思えます。また、十分な衛生管理のもと、安心・安全な食事を提供してまいります。

学校給食は、ただ食べるというだけでなく、「生きた教材」となります。毎日の給食の中で、望ましい食習慣や食事のマナー、地域の食材、郷土食について学んだり、給食に携わる人々へ感謝をしたりと、いろいろなことを学ぶ場となるよう目指してまいります。給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

確認しよう！正しい身じたく

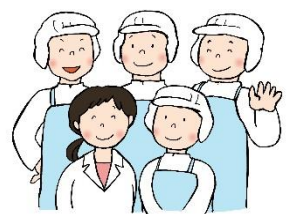


バランスのよい食事をすることで、体の免疫機能もアップします。主食・主菜・副菜の3つが揃った食事、今年度も元気に過ごしましょう！

今年度もよろしくお願いします！

給食を作ってくださる調理員の先生を紹介します。

- | | |
|-------|--------|
| 平出 陽子 | 星野 幸子 |
| 鈴木 静 | 樋川 みゆき |



この4名と栄養教諭 北山沙紀 で、「安心で安全な給食」、「栄養があって元気になれる給食」そして何より、「おいしくて笑顔になれる給食」を目指して頑張ります。よろしくお願い致します。

給食のこと、日頃の食生活で気になっていること、食物アレルギーについて、給食のレシピ等、質問や意見、相談などがございましたら、遠慮なく栄養教諭までご連絡ください。