

# 給食だより 6月

令和2年6月3日  
港区立青山中学校  
校長 中田和直



ご入学、ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度が始まりましたね。これから1年間どうぞよろしくお願い致します。青山中学校の給食室は、栄養士のほかに5名の調理員さんがいて毎日衛生管理を徹底した安全でおいしい給食を作っています。感染症は、手洗いやマスクも大切ですが、やはり体に良いものや日々の食生活を通して免疫力を高めることが予防への近道です。しっかり食べて元気な毎日をおくりましょう！

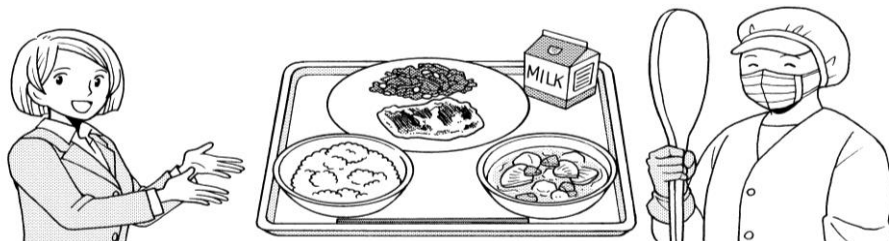


## 給食が始まります！



学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供しています。給食は、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」でもあります。特に給食時間では、準備から片付けまでの実践活動を通して、望ましい食習慣や食に関する実践力が身に付きます。

しかし、これからはしばらくの間は感染症予防対策として、みなさんに協力してもらうことや、今までの給食時間とはがらりと変わることがたくさんあります。まずは、飛沫を発生させないように、食べる時はおしゃべりをせず前を向いて食べます。おかわりも方法が変わるのでしっかり先生の話聞いてください。下膳や手洗いなども混雑具合をみでの行動が求められます。戸惑うこともあるかもしれませんが、新しい給食時間に早く慣れて短い時間でもしっかり食べられるようにしましょう。

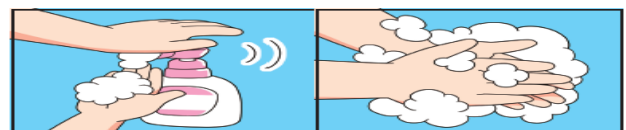


◎2点食器で、3人の当番さんで盛り付けができるように6月は献立を組みました。3か月ぶりであることと、新しいルールの中での配膳を考慮してのことです。食器数が少ないことで、味がまざるなど不満に思ったり、分散登校で食べたかったメニューが食べられなかったりすることもあるかもしれませんが、安全を第一に考えてのことだと理解ください。食べたいメニューのリクエストや食べた感想などはいつでも受け付けているので、栄養士を見かけたら声をかけてください。



### 正しい手の洗い方

汚れをきちんと落とすには、石けんを使い、洗い残しがないようにしっかり洗うことが大切です。



石けんをつける

よく泡立てる

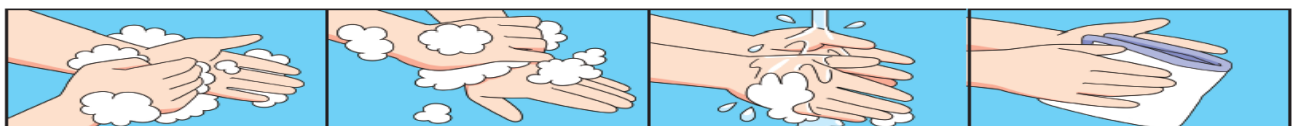


手のひらを洗う

手の甲を洗う

指と指の間を洗う

親指を洗う



指先を洗う

手首を洗う

よく洗い流す

清潔なハンカチで拭く