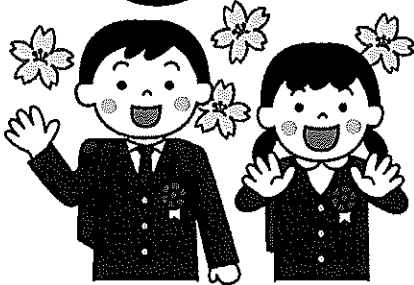


# 4月給食たより



勝浦市学校給食共同調理場  
令和3年4月発行

## ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これ

から始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、

感染予防対策を図りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食

を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心をこめておいしい給食作りに努めてい

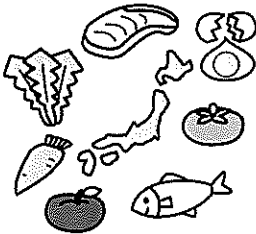
きます。1年間よろしくお願いたします。

### 学校給食について

～こんなことに気をつけています

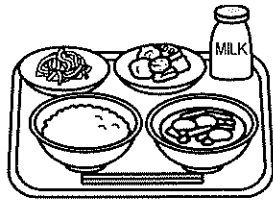
#### 食材

地産地消として、勝浦市や御宿町でとれた食材や、旬の食材を積極的に取り入れていきます。



#### 献立

焼く・煮る・揚げるなど様々な調理法を組み合わせたり、行事食や郷土料理などを取り入れたりして、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



#### 栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。また、生活習慣病予防のために、塩分摂取量を減らしています。

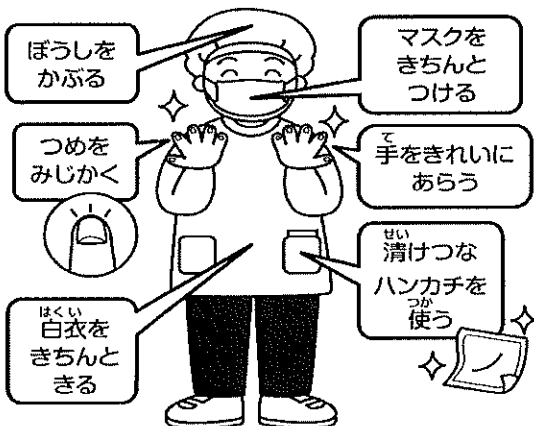


#### 調理・衛生

生で食べる果物をのぞき、すべて加熱調理しています。また、手洗いを徹底し、食材を汚染しないようエプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意をはらっています。



### 給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



### よい姿勢で食べましょう

