



港区立御成門学園

御成門小学校

校長 阿部俊幸

栄養士 日吉恵美

ご入学、ご進級おめでとうございます。いよいよ新学期です。学校給食は、みなさんの心や体の成長と発達のために、栄養バランスを考えてつくられています。また、給食は食事の大切さや食事マナー、地場産物、食文化などを学ぶ「教材」です。今年度もよろしくお願いいたします。

給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気をつけて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。

給食当番の身支度



の伸びたつめと指のすきまには
ごみがたまりやすくなります。



トイレをすませ、せっけんで
しっかり洗いましょう。



髪をぼうしから出しません。
長い髪の方は後ろでまとめます。



清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。



衛生的に扱います。ゆかのうえではたたみません。



鼻までしっかりおおいます。



給食の後片付け

食べ残したものは
ルールにそって戻す



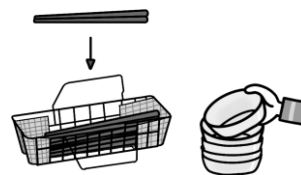
平気で捨ててしまうのではなく、食べ物に敬意を払いながら丁寧に戻しましょう。

食器に食べ残しは
ついていないかな?



食器に食べ残しがついていたり、おぼんにストローなどのごみはさまったりすると、給食室での洗浄作業に支障が出ることがあります。

向きをそろえて
やさしく返す



はしやスプーンは向きをそろえて。食器は音を立たないようにやさしく重ねましょう。

「ごちそうさま」や「ありがとう」の気持ちが伝わるように返そうね!

