

# 給食だより

平成29年4月号  
下妻市立東部中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。  
学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお願いします。



## 楽しい給食が始まります！

安全・安心・おいしい給食をつくります！



えいようたっぷりのおいしさで、げんきにおおきくなれるよ！



よいたべかたや かっていいマナーを みにつけて、すてきな おとなになれるよ！

じぶんたちでじゅんびをして、かたづけもするよ。もう、いちにんまえだね！



まいにち プロのちょうりいんさんがつくってくれるよ。まだ たべたことのない、おいしいものがたくさんあるかも！



せんせいや クラスのなかまといっしょにとてもたのしくたべられるよ！



子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。

### 給食費についてのお願い

給食費は、おもに食材の購入にあてられ、子どもたちに安全なおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。



期日までに納入をお願いします



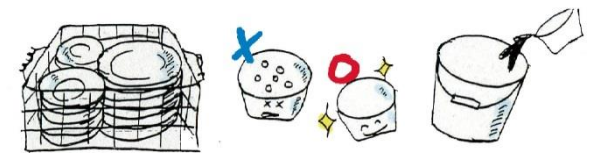
食事のあいさつや後片付けをしっかりとしよう！



「いただきます」「ごちそうさま」は、大きな声で言いましょう。作ってくださった方や、食べ物への感謝を表す大切なあいさつです。

### あとかたづけについて

食べ終わったら、後片付けもしっかりしましょう。お皿をきれいにし、食器もきちんと重ね、残したものは、きまりにしたがって、きちんと戻しましょう。



### 春を感じる食べ物を味わいましょう

竹の子



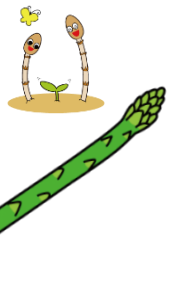
香りがよく独特のえぐみがあり、汁物やたけのこはんなどで味わいます。

鯖



漢字で魚へんに春と書くように、春が旬です。やわらかく食べやすいのが特長です。

アスパラ



疲労回復に役立つアスパラギン酸という成分が豊富です。