にしわきっ子

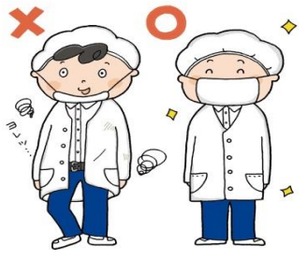
令和６年５月発行
西脇市立学校給食センター

上手に配ぜんしよう

給食当番は、給食を安全で衛生的に準備して、配ぜんする大切な役割があります。みんなが楽しく気持ちよく給食を食べられるように、身支度や手洗いをしっかりと行い、協力して配ぜんをしましょう。

給食の前に

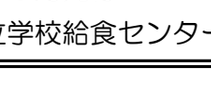
トイレをすませ、石けんを使って、ていねいに手洗いをしましょう。手を洗った後は、せいけつなハンカチでふきましょう。



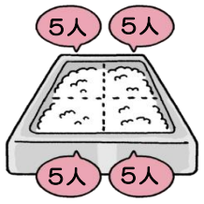
給食当番は、せいけつなエプロンを正しく着て、準備をしましょう。

配ぜんする台をきれいにふきましょう。

給食の配ぜん



ごはん 和え物 炒め物 など



20人クラスの場合、全体を４等分した量から５人分配るようにするなど目安をつけて、配ぜんしましょう。

汁物

みんなに具がバランスよく入るように、底までよくかき混ぜてから盛り付けましょう。

焼き物 揚げ物 デザート など

コロッケや焼き魚などは、トングを上手に使い、落とさないようにていねいに配りましょう。
ジャムやゼリーなどのデザートも忘れずに配りましょう。

給食当番以外の人の準備

給食当番以外の人は、給食を食べるための環境をととのえましょう。環境をととのえた後には、しっかりと手洗いを行いましょう。

窓を開けて、空気の入れかえをしましょう。

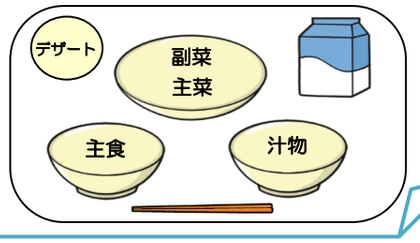
ごみ拾いをしましょう。

給食がすべてそろったら、自分の席に座って静かに待ちましょう。給食準備中に教室内を走ると、給食にほこりなどが入ってしまう可能性があります。

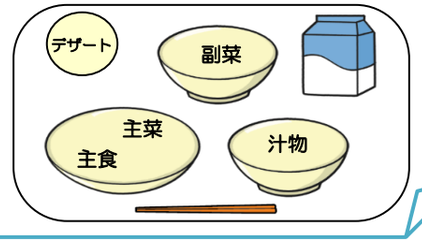
給食がそろったら．．．

自分の机に給食がそろったら、正しく食器がならんでいるか確認しましょう。

ごはんの日



パンの日



（主食：ごはん、パン　主菜：肉、魚などのおかず　副菜：和え物、サラダなど）

★献立表、にしわきっ子は、ホームページでもご覧になれます。
「西脇市　献立」、「西脇市　食育だより」で検索
また、QRコードからもアクセスできます。
※ホームページトップへはこちら☞

給食や給食センターに関するお問い合わせはこちらまで
TEL/FAX　0795-22-6041
TEL（栄養教諭あて）　0795-22-6333
メール　n-kyushoku@city.nishiwaki.lg.jp

☆長期欠食者の給食費の取り扱いについて☆

連続５日以上欠食する場合は、あらかじめ欠食の届出があった分のみ給食費の還付対象となります。
長期欠食する場合は、速やかに学校に連絡をお願いします。