

# 調理場だより

令和5年度

3月号

白鷹町学校給食共同調理場

## 一年間、ありがとうございました！

今年度も残すところあと1か月となりました。年末から年度末にかけて、子どもたちより調理場宛てにたくさんのお便りが届きました。大好きな献立や調理場で働く人への感謝の言葉、バイキング給食に感激したこと、にがてな食べ物を食べられるようになったことなど、たくさん声が聞こえてくるお便りでした。給食を食べている様子が見えるようです。このような思いのこもったお便りに励まされ、めいっぱいの元気をもらい毎日給食を作っています。これからも子どもたちの笑顔があふれるような安全・安心でおいしい給食を作っていきたいと思ひます。

保護者の皆様には、学校給食へのご理解とご協力に心より感謝いたします。今後とも、どうぞよろしくお願ひいたします。

## 1年間の給食を振り返りましょう！

この1年間の給食時間を振り返り、よくできたことに○を、時々できたことに△を、できなかったことに×をつけましょう。.....は、自由に書きましよう。

<p>給食の前にしっかりと手を洗えた。</p> 	<p>手を洗うときや、給食を配膳するときなど、前の人と間をあけて並べた。</p> 	<p>給食当番のときに、身じたくをきちんとできた。</p> 
<p>食べるとき以外、マスクをしていた。</p> 	<p>「いただきます」ごちそうさまでした」のあいさつがきちんとできた。</p> 	<p>前を向いて、静かに食べられた。</p> 
<p>よくかんで味わって食べることができた。</p> 	<p>自分に必要な量を意識して、なるべく残さず食べられた。</p> 	<p>給食を通して、.....が学べた。</p> 

## 2月“おらほの食材”生産者のみなさん

(キャベツ) 紺野農園さん (ごぼう) 田中 孝さん (小松菜・人参) ほっこり農園さん  
(青畑豆・打ち豆) 高橋昭吉さん (高菜漬け) 梅津たまさん (中華めん) 菊地製麺さん  
(納豆) 白鷹納豆店さん (みそ) すずき味噌店さん

学校給食にご協力いただきありがとうございます。

