



新学期の給食が順調にスタートしました！

新年度が始まり2週間が経ちました。1年生にとっては、給食の準備の仕方が違ったり、給食の量が増えたり、小学校とは違うことも多いと思いますが、少しずつ中学校の給食にも慣れてきているようです。週の最初の2日間は、3年生数人が1年生教室に来て、給食の配膳の手伝いをしてくれました。頼もしい3年生のおかげで、とてもスムーズに配膳ができました。3年生、どうもありがとう！

1年生教室から



分量をよく考えながらよそいます。
さすが中学生！



当番以外の人ば、セルフサービス方式で、自分の分をとっていきます。

今年も気を付けましょう。

- * 毎日きれいに洗ったはしを持って来ましょう。はし忘れが減りません……
- * 手洗いの後 ハンカチで手がふけるように、清潔なハンカチをポケットに入れておきましょう。
- * 当番のエプロンは洗たく、アイロンがけをして 次の週に忘れずに持って来ましょう。

今年度の給食室のメンバーです。

中学生の健やかな心と体の成長を支えていくために、給食室一同力を合わせて おいしくて安全な給食を作ります。今年度は給食室のメンバーが大きく入れ替わりましたが、毎日お互いに声をかけ 教え合いながら給食を作っています。

日頃 顔を見かける機会の少ない調理員さんですが、ワゴンの所などで見かけたら、「ごちそうさまでした」のあいさつや 給食の感想を聞かせてもらえると嬉しいです。



吉岡 毅
(大宮中より)

田茂井 成政
(総務課給食センターより)

調理師長
中西 博美

川竹 百合子

長谷川 知恵子
(峰山小より)

稲本 久美子
(大宮中より)

楠田 さゆり

山中 陽子
(新しく来られました)

峰中の給食室は、中の様子が見えないのが残念です。

峰山中学校ホームページの「給食室から」のコーナーで、調理風景なども時々紹介しているので、見てみて下さい。

「人を良くする」と書いて **食** と読みます。「食」という字が このように出来たわけではないようですが、食べることの大切さをよく言い当てた考え方だと思います。学校給食を通じて、協力することやマナー、食品を選ぶ力、感謝の気持ちなど、いろいろなことを身につけてほしいと思います。

聞かせてください。

給食の感想や知りたいレシピ、意見や質問など。生徒、保護者どちらからでも結構です。峰山中 土田まで……