



令和7年度 4月号
茨城県立霞ヶ浦聾学校



子どもたちの元気な声とともに、新学期がスタートしました。調理室は4名の調理員と栄養教諭で担当します。安心・安全でおいしい給食作りに努めます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

給食当番になったら…

自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの一つです。給食当番は、給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるための大切な仕事です。

つめの長さや身だしなみに気を付けよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



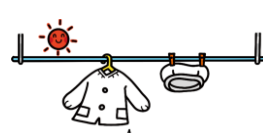
汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしましょう。



当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけましょう。



エプロンや白衣は毎日清潔なものを使いましょう。



献立作成の上で配慮していること

- 地産地消のため、阿見町産・茨城県産の食材を積極的に使用しています。
- 季節の行事食や旬の食材を取り入れ、献立に季節感や変化をもたせています。
- 食文化理解のため、日本の郷土料理や世界の料理などを取り入れています。
- なるべく薄味で適塩の味付けをしています。

給食費(1食あたり)	
幼稚園・小学部	360円
中学部	380円

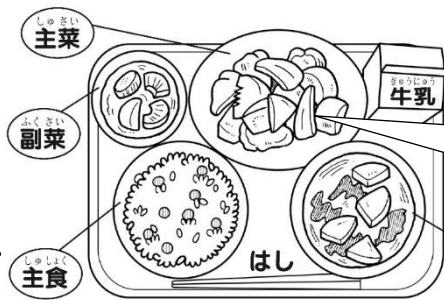
<その他>

くだもの果物やデザートがつくことがあります。

<主食>

米飯を基本とした給食です。米飯が週4回、その他パンや麺類がです。米は土浦市産の「コシヒカリ」、パンの一部とソフトメンに、茨城県産の小麦粉が使われています。

基本の献立



<牛乳>

基本的に毎日1本(200cc)

<主菜>肉・魚・卵・豆料理など
<副菜>野菜・海藻・いも料理など

<汁物>

みそ汁やスープなど