

令和8年  
5月号

# いただきますいむ

名寄市  
給食センター

新学期が始まって1ヶ月、新しい学年での生活はどうでしょうか？学校生活をより楽しく過ごすためには、風邪や病気にならない環境作りも大切です。病気の菌は食事と一緒に体の中に入ってくることもあります。給食準備について見直しましょう！

## 給食準備のポイント！

### ① 手洗い



手についている菌を洗い流し、体の中に入るのを防ぎます。手についている菌は人によって違うので、自分のハンカチで手を拭きましょう。

### ② エフロン、三角巾



髪の毛や服についているほこりなどが、食品に入るのを防ぎます。また服を汚さず、きれいに保ちます。

### ③ 整理整頓



机の上を片付けることで、異物や菌が給食の中に入るのを防ぎます。また文房具やノートの汚れも防ぎます。

## 5月5日は端午の節句です

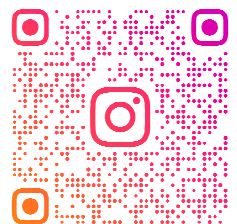
5月1日の給食は、少し早いこどもの日（端午の節句）の献立です。

こどもの日は、子どもたちみんなが元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。この日の行事食の1つに、柏餅があります。柏の葉は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家族を絶やさないようにと願いを込めて食べられるようになりました。また、たけのこも食べられることが多い食材です。成長がはやく、まっすぐすくすく育つことから、子どもの成長への願いを込めて食べられます。5月1日の給食では、チャップスイに使用されています！

給食センターのInstagram公式アカウントを開設し

ています。献立に込められた思いや調理のポイントなどの情報も発信しています。ぜひチェックしてみてください！

またフォロー&いいね！もよろしくお願ひします。



NAYORO\_KYUSHOKU