



給食指導目標  
 ○給食準備をきちんとしよう  
 嘉手納町立学校共同調理場  
 ☎ 956-3106

入学、進級おめでとうございます。新しい教室で新しい学年が始まりました。喜びと期待で胸がいっぱいのことでしょう。今年度も嘉手納給食調理場から、心をこめて、安全でおいしい給食をお届けします。よろしくお願ひ致します。

## ～給食準備をきちんとしよう～

### ●給食当番●



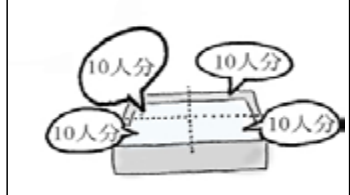
#### ★給食当番にふさわしい身支度を整える

- ・帽子は髪の毛が出ないようにきちんとかぶる
- ・きれいなエプロンをつける
- ・つめは短く切っておく
- ・手をきれいに洗う



#### ★丁寧に盛り付ける

- ・汁物は底をよくかき混ぜながら盛り付ける。
- ・40人なら4等分した1/4から10人分とる。



### ○給食当番以外の人達○

- ・窓を開けて、教室の空気を入れ換える。
- ・ゴミを拾って、教室をきれいにする。
- ・グループを作るなどして、机を台ふきんで拭く。

### ●◎配膳が終わったら●◎

1人分がきちんとそろっているか、食器の位置が正しいか確認してから、みんなでそろっていただきますの挨拶をしましょう！！



### ★今月のうちなーむん★

～給食で使われる県産品を紹介します！！～ ※天候等によって産地が変更になる場合もあります。

