

吹く風もさわやかな、過ごしやすい季節になりました。新学期が始まり早くも1ヵ月、新しい学年には慣れましたか？ 5月は、環境が変わったことによる疲れが出てくるころです。早寝・早起きを心がけ、1日のエネルギーのもとになる朝ご飯をしっかり食べて、元気に登校しましょう。



## 若草中学校の給食

給食が始まって1ヶ月が経ちました。  
「若中の給食って美味しいよね」と言われている秘密とは…

それは…

その1 給食室は…

### ① 食材へのこだわり



★地元大田原市産のお米を洗米し学校で炊いています。また、新鮮な野菜を「市場」と「JAなすの」から仕入れています。炊きたての温かいご飯や旬の野菜を食べられることは、若中の給食が美味しいと噂される理由の一つです。

### ② 高機能なコンベクションオーブン完備

★優れたオーブンでグラタン・トーストがとても美味しく食べられます！

### ③ 調理員さんはスペシャリスト

★調理員さん5人で、出来たてを食べてもらうために給食時間ぎりぎりに出来上がるよう、手順よく作っています。

★手作りを心がけています。優れものの調理機器をフル活用し、「手作りハンバーグ」「ラザニア」「天ぷら」等々ひと手間かけたおいしい料理を作っています。



その2 教職員は…

★4校時終了のチャイムがなると、学級担任は教室に、学年主任は各階のワゴン置き場に直行します。生徒がより安全に給食を運び、準備することができるように、全教職員で指導しています。

その3 生徒は…

★若中の給食時間は35分間。10分間で準備し、20分間で食事、残り5分間で後片づけです。10分間の準備は、給食当番はもちろん、他の生徒の協力も大切です。当番は衛生チェックを受け、手際よく配膳をします。その他の生徒は教室環境を整え、順序良くセルフで給食を受け取るかたちです。どのクラスも全員が一丸となりスピードアップに努めています。



★10分間で準備が出来れば、食事時間は20分間になります。20分間あればゆっくりよくかんで食べることが出来ます。よくかんで食べれば味も消化もアップします。

## 保護者の皆様へのお願い

給食当番の生徒は金曜日に白衣を持ち帰ります。洗濯して翌月曜日には忘れず学校に戻してください。きれいに洗った白衣で衛生的に給食当番を行うためにもよろしくお願いします。