

6月食育だより

【今月の目標】
 衛生的な給食時間

令和2年6月 小学生用

給食センターでは、調理員さんが衛生に気を付けて給食を作っています。その給食をクラス
 のみんなに配る給食当番さんの役目はとても大切です。

きゅうしょくとうばん ⑥つのポイント



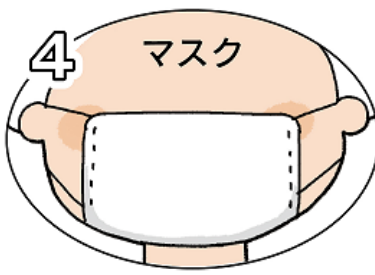
1 つめ
 つめが伸びている人は
 短く切っておきましょう。



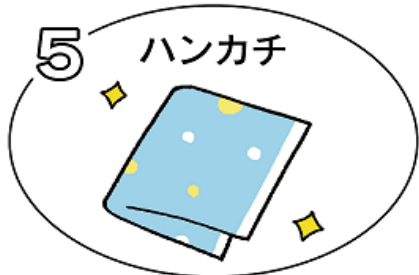
2 白衣
 清潔な白衣をきちんと
 身につけましょう。



3 帽子
 髪の毛が出ないように
 帽子をかぶりましょう。



4 マスク
 マスクは口と鼻が隠れ
 るようにつけましょう。



5 ハンカチ
 給食用の清潔なハンカ
 チを用意しましょう。



6 手洗い。
 石けんを使って十分な
 手洗いをしましょう。



バランスよくたべて
 めんえきよく UP!



給食には、赤・黄・緑の食品
 がバランスよく入っています。免疫
 力を高めて、感染症に負けない
 元気な体をつくりましょう。

