

校長先生、

給食担当の先生、

栄養教諭等の先生、

保護者の代表の方と

調理員の代表が

相談して作っているよ

色々な給食の例

季節を感じる事ができる給食（旬の食材、調理方法）

四季折々の伝統行事食（冬至献立、ひな祭り等）

郷土食、地域の自慢料理、日本の味めぐり

だしで味わう和食の日（11月24日）

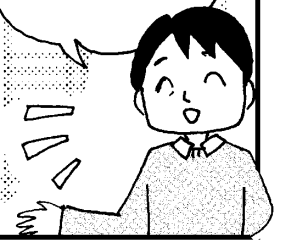
オリンピック応援給食（世界の国の料理や文化）

バイキング給食・セレクト給食

カミカミ・カルシウム給食（歯と口の健康週間）

絵本の中の料理

もちろん
栄養バランスも
考えられているよ



僕たちの仕事は、
誰にとっても安全で
栄養バランスのよい
給食を作ること
だからね

みんなが給食を
おいしく食べてくれるのは
うれしいよ

調理員さんって、
みんなのためになる
お仕事なんですね！

ありがとう！

とは言っても、
いろいろな人との
協力があってこそ
給食調理だからね

たとえば今日の
お米や野菜は
農家の人が作って
くれたものだよ

来週は、
給食用のお米を作っている
地域の農家の方のお話を
聞きに行きましょう！

りはーい / /

