



まきほんよう 榎の本葉

上牧第三小学校 学校だより

2023(令和5)年

1月19日(木) No.09

協力 小澤 沙耶

発行責任者 大河内 渡



飛躍の年に！



2023(令和5)年が始まりました。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

始業式では、久しぶりに子どもたちと会い、新年のあいさつができて、とても嬉しかったです。冬休み中、静かだった学校も、子どもたちの元気な姿や声にあふれ、気持ちも新たに頑張ろうという意欲が湧いてきました。

3学期が始まりましたが、先ずはこの3か月です。残り40日ほどの登校となりますが、6年生は卒業式に向けて、1～5年生は修了式に向けて、今の学年のまとめができるようにしっかりと取り組んでいきます。まだまだコロナ禍でもありますので、健康管理には引き続き、ご留意いただきますようお願いいたします。

今年は、卯年で「飛躍の年」です。子どもたち一人一人が飛躍できるように支援していきますので、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

安心安全な給食のために

～1月24日から30日まで、全国学校給食週間です～

上牧第三小学校には5名の調理員さんがいます。学校給食衛生管理基準にもとづき、安心安全で美味しい給食を提供するために毎日尽力しています。給食時間が近づいてくると、給食室からは出汁のいいにおいや香ばしいかおりなど、食欲をそそるような美味しさが漂ってきます。

調理室の中には入れないので、写真で給食が出来上がる様子をお伝えしたいと思います。



清潔な白衣・帽子・エプロンを着用し、粘着ローラーで異物の混入を防ぎます。



手洗いは、爪ブラシを使って爪の間もきれいに洗います。



朝届いた食材は検収を行い、食材の状態や産地などを確認します。



野菜は水を替えて3回洗い、土や異物を取り除きます。



料理によって切り方を工夫しています。



回転釜という大きな鍋で、調理します。



加熱する食材は、温度計を使用して、十分に加熱されていることを確認します。



サラダや和え物の食材は、加熱後真空冷却機で冷却します。



皆さんへ提供する前に校長先生が検食します。



クラスごとに配給します。



学年ごとにワゴンにのせて、リフトで各階へ運びます。



各クラスで、給食当番が配膳します。



食べ終わった食器や食缶を洗い、消毒保管庫で保管します。



給食室の中もきれいに掃除し、明日に備えます。

児童の皆さんが、
健やかに成長することを願って、毎日
作っています(๖^)
給食室

