



ランチルームのルールを再確認！！

① 必ず！手洗いをしてからランチルームへ

せっけんを泡立て、指の間、爪までよく洗い、水でしっかり洗い流しましょう。アルコール消毒では汚れはとれません。



② 食券の“日付”・“A or B”を確認

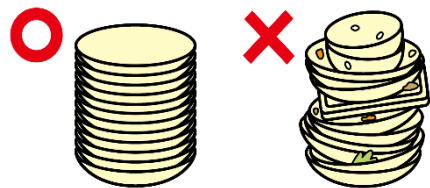
AとBを間違えると、他の人の給食が足りなくなってしまうことも。食物アレルギーの事故にもつながり、とても危険です。

③ 食べ終わったら、食べこぼしをチェック

自分の周りのテーブルの上と椅子の下をチェック。食べこぼしは自分で片付けましょう。ランチルームの掃除も楽になり、早く終わります。

④ 下膳は静かに、ていねいに！

お話をしてよそ見をしたり、あわてたりすると、ぶつかって、こぼしたり、お皿を落として割ってしまうことも…。食器、おはしやスプーンは種類を間違えないよう、静かに、ていねいに置きましょう。



9月は防災月間です！

近年、台風や地震、豪雨などの災害が多くなっています。大きな災害が起こると、電気・ガス・水道などのライフラインが停止して日常生活を送るのが困難になることがあります。日頃から各家庭で防災用品を備蓄しておくことが大切です。

・備蓄量は？

水は一人当たり1日約3ℓ、食料はパックごはん、乾麺、缶詰、レトルト食品、即席スープなど最低3日分、できれば1週間分を備蓄しておくことが望ましいと言われています。備蓄場所の問題もあるので家族で話し合ってみましょう。

・ローリングストックとは？

普段食べているものを消費しながら備蓄する方法です。比較的長持ちする食品などを少し多めに買い、賞味期限の迫ったものから食べて、その分を買い足します。常に一定量を備蓄することができるのでお勧めの方法です。

12月の給食申込期間は9/25(金)～10/6(火)になります。忘れないようにしましょう！