

9月給食だより



令和7年9月(第6号)
羽村・瑞穂地区学校給食センター



を見直しましょう

1923年9月1日に関東大震災が発生したことにちなみ、9月1日は「防災の日」です。秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変動の影響から豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいる状況です。台風の予報が出てから慌てて買いに行き売り切れ...ということのないよう、日ごろから水や食料品をストックしておくことで安心です。

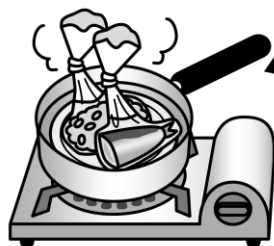
水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたら買いたす「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



水は必需品!

ひとり1日3Lが目安です。

カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。



食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。

缶詰、レトルト食品、乾燥ワカメ、乾燥野菜など。

好きなお菓子や食べているものがあると、不安な気持ちを和らげてくれます。

数品を同時に作れて水を節約できる **ゆでん調理** がおすすめです。

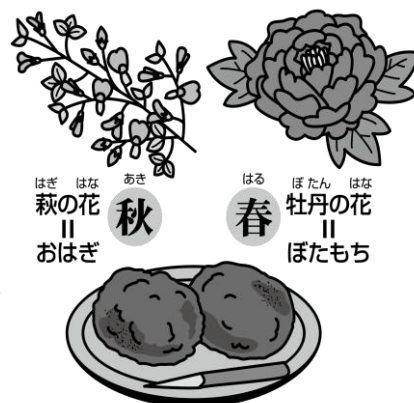
- ① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。



お彼岸とおはぎ

お彼岸は春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日前後7日間のことをいいます。古くから、お墓参りをして先祖供養をする風習があります。また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりを感じる時期でもあります。

お彼岸の食べ物といえば、ご飯をつぶして丸め、小豆のあんで包んだ「おはぎ」があります。これは秋の花である「萩」にちなんで呼び方で、春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。



おいしく楽しく食べるために！ 食事のマナーを守りましょう

食事は1人で食べるよりも、家族や友達と一緒に食べると、よりおいしく感じますね。自分自身がおいしく楽しく食べるのはもちろん、周りの人と気持ちよく食事をするために、1人1人が食事のマナーを守ることが大切です。



おはしは正しく持ちましょう

- 上のはしを動かし、はし先で食べ物をさむ



姿勢をよくしましょう



- 背筋をのばす
- ひじはつかない
- 足の裏を床につける



おわんは手に持って食べましょう

- 小さいお皿も手に持つ



- 大きいお皿は手を添えて食べる



学校給食センターでは会計年度任用職員（調理師・給食調理補助業務等）を募集しています

【募集内容】

職種	勤務形態	応募資格	報酬
調理師	①8:00～16:00、②7:45～15:45の交代勤務／月～金曜日（祝日を除く）	調理師の資格を有する人	時間額 1,400円
給食調理補助業務等	8:30～11:30／月～金曜日（祝日を除く）	—	時間額 1,170円

【業務内容】

調理師：《午前》下処理、調理及び配缶業務など 《午後》食器・食缶類の洗浄など
給食調理補助業務等：下処理、調理及び配缶の補助業務など

【勤務場所】 ※次のいずれか

第1センター（羽村市神明台4-2-19）／ 第2センター（羽村市神明台4-6-8）

【任用期間】

任用開始日～令和8年3月31日（公募によらず再度任用される可能性あり）

【申込方法】

電話で第2センター職員係（042-555-1894）へ申込み

