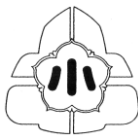


ランチタイム



令和5年度
石橋北小学校
給食だより



給食週間実施しました

2月9日(金)に給食委員会が中心となり、調理員さんをお招きして、「調理員さん感謝の会」を行いました。全校生が書いたお礼の手紙や児童会からの花束を調理員さんに手渡しました。

普段、調理員さんとは対面する機会はないので、直接お礼を伝えるとても良い機会となりました。献立は栄養士さんが考えてくださっていますが、それをどうおいしく調理するか、毎日毎日手間暇かけて調理してくださっているのは、5名の調理員さんです。毎日おいしい給食が食べられるのは、調理員さんのおかげです。これからも感謝の気持ちを忘れずに給食をいただきます。



給食週間標語

給食週間に、各クラスの廊下に給食の標語を掲示しました。クラス代表作品を紹介します。感謝の気持ちが込められた、素敵な作品ですね。

- 1の1 きゅうしょくで えいよういっぱい げんきいっぱい (笠野 咲来)
- 2の1 えいようまんてん のこさずたべて 元気なえがお (毛塚 琉夏)
- 3の1 ありがとう えいよういっぱい おいしい給食 (高山 花)
- 4の1 給食は やさしい味で みんなが笑顔 (齋藤 瑞花)
- 5の1 給食は 栄養たっぷり おいしいな (篠崎 里彩)
- 5の2 給食に 心をこめて いただきます (福田 れの)
- 6の1 給食の 味が恋しい 冬休み (齋藤 心愛)
- 6の2 給食を 食べるとカ わいてくる (村上 奈子)



今月の目標

食事マナーを身につけよう

- ・ゆっくりよくかんで食べよう
- ・おかずは少しずつ、音を立てないで食べよう



★食育コーナー★

6年食育授業「一食分の献立を工夫しよう」

家庭科の授業で、献立作りを行いました。まず、主食・主菜の組み合わせを決め、その後、栄養のバランスを補うための副菜を考えていきました。調理の仕方、食品の組み合わせや盛り付けによって目でも楽しみ、食欲を増すような色合いになるよう考えていきました。今回の授業では、旬の食材、地域の産物を取り入れることによさについて学び、一人一人が工夫した献立ができました。日常の食生活に関心をもつよい機会になりました。学習したことを生かし、これからも各家庭での献立作りや調理に参加してほしいと思います。



2月の地産地消のお知らせ



今月は、19日がしもつけいっぱい day です。小松菜とかんぴょうの梅かつお和えや、にらとたまごのみそ汁が出ます。市の助成金で、給食のお米は買っています。今月もおいしいごはんを味わってください。