

6月の給食目標

衛生に気をつけよう

梅雨に入ると湿度が上がり、細菌などが繁殖しやすくなります。給食時の衛生管理の徹底のために、毎日清潔なハンカチを持たせるなど、ご家庭でもご協力をお願いします。

日ごとに暑さが増してきました。暑さでバテないためにも、しっかり食べて体調を整えましょう。

また、6月は食育月間です。ご家庭でもぜひ、食事について話す機会をたくさん設けてみてください。

6月の行事食

5日(月) かみかみかき揚げ丼

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。給食では、よく噛んで食べるメニューとして「かみかみかき揚げ丼」を予定しています。

よく噛むことで、虫歯の予防ができるだけでなく、脳の働きを活性化させたり、肥満を防いだりするなど、よい効果を得ることができます。よく噛んで食べましょう。

9日(金) 赤飯

10日は開校記念日です。給食では、お祝いメニューとして赤飯を予定しています。

12日(月) 鯛のかば焼き

11日は、暦の上での入梅です。梅雨の頃の真鯛は入梅鯛と呼ばれ、一番脂がのっておいしいと言われています。旬の食材である鯛をかば焼きにする予定です。

21日(水) たことじゃがいもの甘辛煮

21日は夏至です。夏至とは、一年で一番昼の時間が長い日のことです。地域によっていろいろな習慣がありますが、関西では「たこの八本足のように稲が深く根を張りますように」と祈願し、たこを食べるそうです。給食では、夏至のメニューとしてたことじゃがいもの甘辛煮を予定しています。

6月15日:たてわり班給食

たてわり班ごとに集まって給食を食べます。いつもと違ったメンバーで、ひと味違った給食の時間になりそうです。みんなで仲良く、楽しい給食の時間になるように、給食室では人気メニューの『チャーシュー麺』や『大豆入りツナ揚げ餃子』などを作ります。

6月の食材の主な産地

米(宮城・秋田・山形・新潟 28年度産)

牛乳(主に神奈川・千葉・群馬)

※ 福島産乳は使用しません。

豚肉(青森・埼玉)

鶏肉(北海道・岩手・宮崎)

鯖(ノルウエー)

たこ(北海道)

鮭(北海道)

いか(南太平洋)

ししゃも(ノルウエー)

えび(ベトナム)

うぐいすきなこ(山形)

黒砂糖(沖縄)

いわし(千葉)

きりいか(北海道)

さわら(長崎)

ぶどうジュース(アルゼンチン)

※ 野菜・果物につきましては、給食のホームページをご覧ください。(http://blog.goo.ne.jp/sumisyoku)

1年生グリーンピースのさやむき 2年生そらまめのさやむき

5月2日(火)に1年生がグリーンピースのさやむきを、5月9日(火)に2年生がそらまめのさやむきを行いました。むき終わったグリーンピースとそらまめはそれぞれ給食の『グリーンピースごはん』と『春野菜のカレーライス』に使いました。

感想を聞くと「さやをむくのが楽しかった!」という声がたくさん上がりました。また、さやによって入っている豆の数や大きさに差があることなど、色々な発見もあったようです。



デザートバイキング給食

1～5年生で、学年ごとに行います。通常の献立にデザートを追加する予定です。楽しんでもらえるよう、給食室が愛をこめて腕をふるいます。お楽しみに!

| | | |
|---------|---|--------|
| 1年生 | : | 27日(火) |
| 2年1組・2組 | : | 13日(火) |
| 2年3組・4組 | : | 29日(木) |
| 3年生 | : | 5日(月) |
| 4年生 | : | 8日(木) |
| 5年生 | : | 20日(火) |

