

School lunch

京都文教小学校 令和6年4月

4月

入学・進級おめでとうございます！元気いっぱいの新1年生をむかえ、新年度がスタートします。給食は食事の楽しさや大切さ、望ましい食習慣やマナー、友達と協力する大切さ、感謝の心、様々な食文化を学び、育むことを目標としています。今年度もみなさんの成長と健康を願い、安全・安心・おいしい給食を提供できるよう給食運営を行ってまいります。

たいせつ きゅうしょくとうばん しごと

大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの1つです。給食当番は、給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるためにとても大切な仕事をしています。

きゅうしょくとうばん

給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから、白衣に着替えよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



白衣を着たら、壁によりかかたり、ふざけたりしてはだめだよ。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしよう。



当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきましょう。



4月のこんだてより

4月25日(木) *「春野菜を食べよう！」こんだて*

・シャキシャキ！「アスパラガスのソテー」

アスパラガスは種をまいて収穫できるまでに通常数年かかります。日を浴びたグリーンアスパラガスと、日光を当てないよう盛り土をなどをして育てるホワイトアスパラガスがあります。収穫してから時間がたつと苦くなるので、新鮮なものを買い早めに食べるのがおすすめです。ゆでたり、油で揚げたりすると、緑色が鮮やかになります。給食は炒めたアスパラガスと人参やキャベツを合わせてカラフルなソテーに仕上げる予定です。ヨーロッパでは、「アスパラガスが出回ると、春の訪れだ」といわれ、店先にはみなさんがよく知っているグリーンアスパラガスがたくさん並びそうです。



アスパラガスから発見されたことで名づけられた「アスパラギン酸」には体のつかれをとる効果が期待されています。栄養ドリンクの成分にもなっています。



5月1日(水) *「こどもの日をお祝いしましょう！」こんだて*

・新たまねぎのかきあげ

新たまねぎは、ふだん食べている玉ねぎよりも、やわらかく、あまみ強いのが特徴です。サラダにして生で食べるのもおいしいですが、給食では「かき揚げ」にさせていただきます。

・かしわもち

かしわもちは「柏の葉」でくるんだ縁起物のもち菓子です。日本で生まれた食べ物で、かしわもちに使われるかしわの木の葉は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、親から子へ、子から孫へ命が繋がることが願って、江戸時代のころから、食べられるようになったそうです。

