

# 食育だより

25年 4月 26日

本年度、給食室では調理技師の異動もあり、心機一転、美味しい給食作りに取り組んでいます。

ご感想やご意見などありましたら、遠慮なくお知らせください。

## 野菜の下処理

## 調理



約660人分の給食作りをおいしく、衛生的に気をつけて作り上げています。



一年生の給食も始まりました。  
給食当番さんも、がんばっています。



## “給食を教材に” が合言葉

食事は、主食・主菜・副菜をそろえることで栄養のバランスがとれます。  
給食はそんな食べ方のお手本になれるように工夫しています。



# 子どもの食を育てるために...

牛乳は、今年から明治牛乳になりました。  
ごはんは牛乳？というご意見をいただくこともありますが、成長期の子どもたちに給食の1本の牛乳の意味は大きいものです。大切に飲んでほしいと思います。

マナー良く、仲良く  
食べよう！



苦手な食べ物も友達と一緒に  
がんばればたべられるよ！



ご意見がありましたらお知らせください。

年 組





ご飯茶わんやお椀は手に持って食べ  
ていますか？姿が勢良なり、見ても美  
しい食べ方になります。  
背筋も自然に鍛えられますよ。

ご飯は左、お椀は右におくのが和食の  
マナーです。(最近では左利きの人は逆で  
もいいと言われますが)

家でもそろえて食卓をととのえてい  
くことで自然に覚えさせましょう。