



学校給食目標



食べる前には、石けんを使ってきれいに手を洗おう

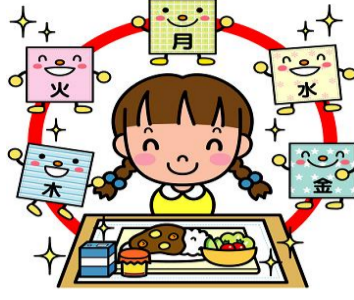
協力して、給食の準備・片付けをしよう



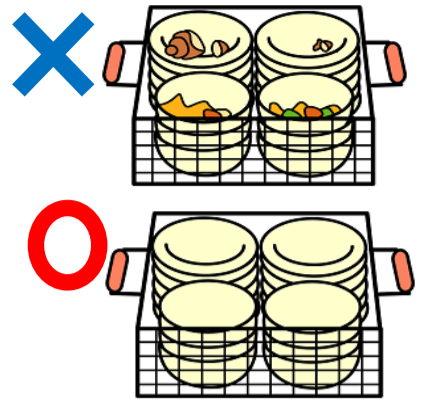
給食当番は、すばやく身じたくを整えよう



量を調整しながら協力して配ろう



毎日清潔なナフキンを使おう 準備が終わるまで静かに自分の席で待とう



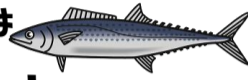
食器に食べ残しをせず、同じ大きさの食器をきれいに重ねて片付けよう

令和8年度 食育の日 献立テーマ

すすんで魚を食べよう

毎月19日は食育の日です。「お魚チャレンジデー」として、その季節に食べてほしい魚を使ったメニューが出来ます。いろいろな切り方、大きさ、調理方法、味付けなどを工夫したメニューを取り入れる予定です。たくさんのお魚を知り、味わうことにチャレンジしてくださいね。

今月の お魚チャレンジデーは



さわら・しらす

さわらは体が細長く、平たい形をしていて、するどい歯をもった魚です。漢字で書くと、「魚」へんに、「春」と書いて「鱒(さわら)」と読みます。春を告げる魚と言われています。さっぱりとした味で食べやすい魚です。

しらすはいわしの稚魚で、白くてすきとおっています。しらすをゆでて少し干した状態を「しらす干し」、さらに干して固くした状態のものを「ちりめん」と言います。



魚は体をつくるもとになる食べ物だよ!



Table with 5 columns (days 14-17, 20-24, 27-30) and 2 rows (main menu and disposal instructions). Includes illustrations of dishes and bowls.