学校給食目標

月



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



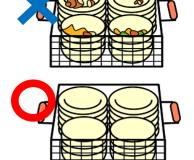
きゅうしょくとうばん 給食当番は、すばやく 身じたくを整えよう



量を調整しながら協力して配ろう



まいにちせいけつ 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7年度 食育の日 献立テーマ

すすんで魚を食べよう

まいつき しょくいく ひ 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 ^{きせっ}た 季節に食べてほしい魚を使ったメニューが出ます。

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。たくさんの魚を知り、味わうことに チャレンジしてくださいね。1年後には、どんな魚もおいしく食べら れる人が増えたら良いですね!

今月の お魚チャレンジデーは さわら

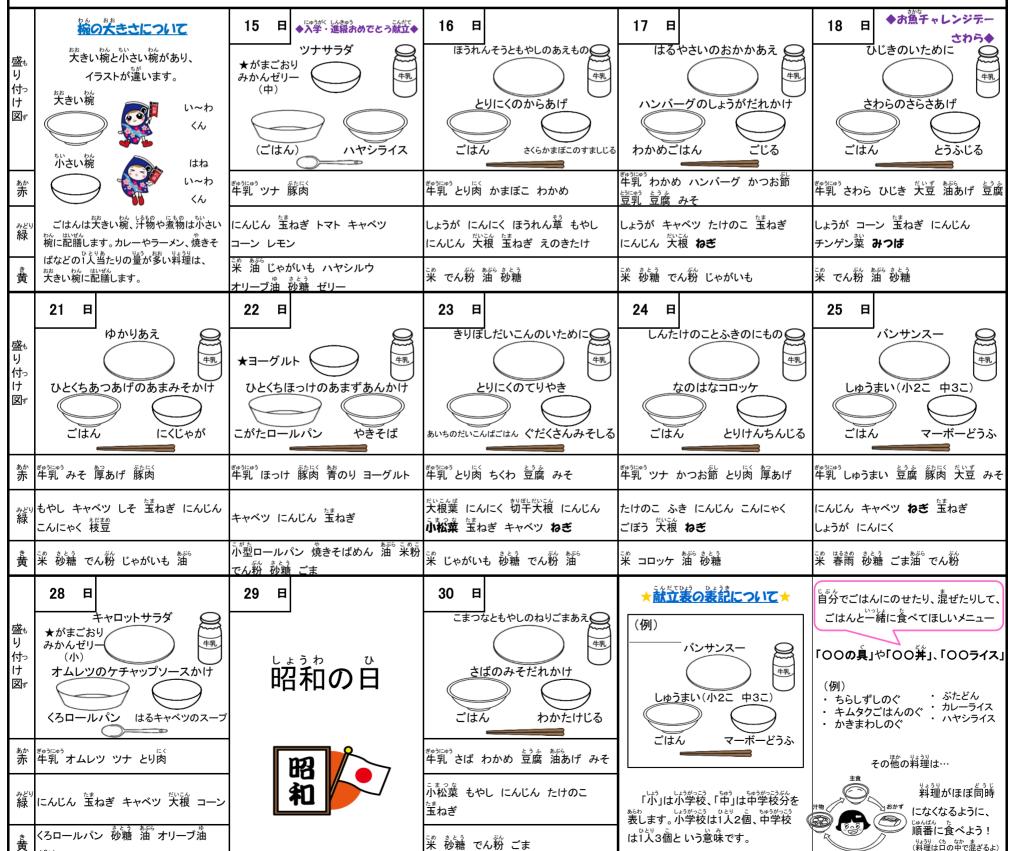
さわらは体が細長く、平たい形をしていて、するどい歯をもつ た魚です。漢字で書くと、「魚」へんに、「春」と書いて「鰆(さわ ら)」と読みます。春を告げる驚と言われています。成長ととも に呼び着が変わる出世魚で、「さわら」と呼ばれる大きさに成長 する

「さごち」「さごし」「やなぎ」などの名

「で呼ばれてい ます。さっぱりとした味で食べやすく、給食では、いろいろな味 のたれを含わせて献立に取り入れています。

魚は体をつくるもとになる 食べ物だよ!





* 赤・・・ 血・ 肉・ 骨になる食品

◆太字は岩倉産の野菜です。

緑・・・体の調子を整える食品

黄・・・熱や力になる食品

★業者直送で、容器は回収します。

よく噛んで注意して食べましょう。

りょうり くち なか ま (料理は口の中で混ざるよ)