

給食だより 5月号

長岡京市立長岡第五学校
令和6年5月発行



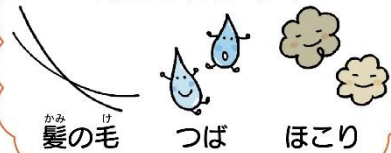
新学期が始まり、1か月がたちました。新しい環境にも慣れてきたと同時に疲れも出てくる頃ではないかと思ひます。環境が変わり、生活のリズムが乱れると、体調も崩しやすくなります。ゴールデンウィークもありますので、規則正しい生活を身に付けていくために『早寝・早起き・朝ごはん』をこころがけ、生活リズムを整えましょう。

給食の前に



給食当番の人も、給食当番以外の人にもトイレを済ませて、手洗いをしましょう。

給食に入らないように
気をつけよう!



給食当番の身支度



給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

小学校で初めての給食♪

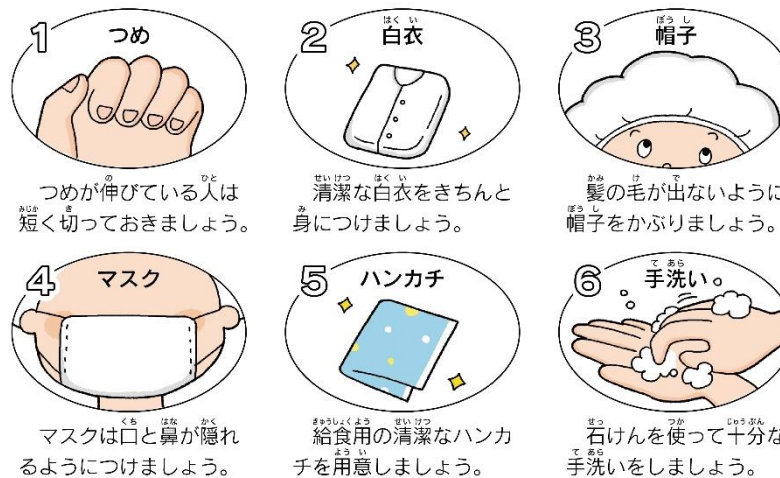
1年生の給食はカレーでスタートしました。小学校で食べる初めてのカレーでしたが「おいしい!」という声が、たくさん聞かれました!!



初めての給食当番も、先生の言うことをしっかりと聞き、上手にしていねいにできました!

給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



地元のたけのこ おいしくいただきました!



4月16日、長五小校区コミュニティ協議会の方々が早朝より掘ったたけのこを届けてくださいました。約120kgの立派なたけのこでした。3年生が皮をむいて、給食室まで届けにきました。さっそく調理員さんにゆがいてもらい、翌日の給食でたけのこごはんをいただきました。大好評で、全校でほぼ完食しました!

給食レシピ紹介

たけのこずし

【材料(4人分)】

★	米飯	4人分	卵	1こ
	砂糖	大2	塩	少々
	酢	大2と1/2	油	少々
	塩	小1/2	焼のり	少々
	しらす干し	10g		
☆	たけのこ	80g		
	にんじん	40g		
	干し椎茸	1枚		
	砂糖	大1		
	塩	少々		
	醤油	小2/3		
	削り節(だし)	50g		
	ふき	20g		

子どもたちからは『とてもおいしかった!』と好評でした。

【作り方】

- ①合わせ酢(★)を加熱する。
- ②しらす干しを★につける。
- ③だしを煮立て、☆を入れ、調味し、フキを加える。
- ④卵は炒り卵にする。
- ⑤米飯に★と☆と卵を混ぜる。

