

きゅうしょく 給食だより

2月

久御山町学校給食研究会

給食週間が終わりました

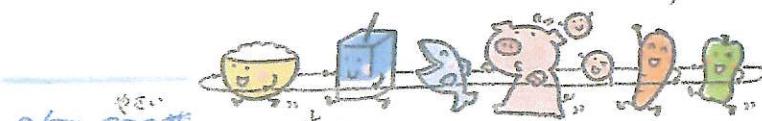
1月22日～1月26日は給食感謝週間でした。各学級では、栄養教諭による食に関する指導をおこないました。学習を通して、食べ物や給食、そして自分の体と健康について学ぶよい機会となりました。各学年の指導内容と現意のけいじてんの感想を紹介します。

1年生「たのむの3つをやりましょう」

「やさしいごはんにこんなえいようがあることに気づきました。きれいなごはんをすやすやすべたいとあらいます。」

2年生「おはしを正しくもどす」

「はじめておはしを正しくもどるようになります。おはしておはめをつまむのが好きになりました。わたしは、おはしてきてたりごはんをのいでくる人でりできるのをはじめてしてびっくりしました。」



3年生「野菜のよきわく」

「いつもやさいはべているけれど、2年生くらいは食べられていないから、これからはいよいよ自分で食べようと思ひました。やさいを食べると、かせをひきにくく体の調子よくなりすると知りました。」

4年生「元気な体とうんこの関係についてわくわく」

「うんこのことなんて考えたことがないからすこくへんきになれた。これから食事や運動、お油りスムに気をつけようと思った。食事をするときは、やさいやいもなど五つ食べるようにしていい。毎日よいうんこが出来るようにしていい。」

5年生「よりよいおやつの食べ方を知りう」

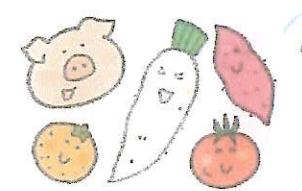
「おやつの量めりかわがた。200mlのがおやつの量のめりすぎたら、そんなに食べられないと思ひます。全ぜんおやつの食べ方めんて気にしているから、これからおやつにしてみようと思ふ。」

6年生「じゆふな骨をつくるために自分ができることを考えよう」

「かにごくみといの骨を聞いて二つが、「二つ」とよくしらなくて、今日の負の強さとでも大切なものだと分かって。かにごくみを見ると骨が強くなないと思つていていた。でも骨は運動とか陽にあたるところが多いとか、だからなるべく骨を動かしたりしてみようと思つた。」

「よいうんこ」を出すためには...?

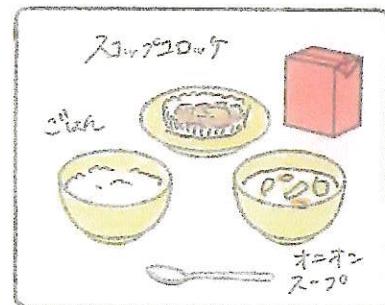
4年生では、自分の排便について考えたことがない人もたくさんいましたが、体にとって大切なということを学習しました。「よいうんこ」を出すためのポイントを紹介します。



うんこ「便」は体からの「便」です。食事(食物繊維、水分補給)、運動、生活リズム(早寝早起き朝ごはん)を意識して、年からよい便り(よいうんこ)を食べて取りまく!

毎月19日は食育の日

毎月19日に減塩のコツを主とした南立を実施しています。2月に船橋市減塩のコツは、フライやソースをつけない(ひきる)です。フライや天ぷらなどは、衣がタレやソースを吸ってしまい、ついついかび付けてしまいます。(9月(月)に登場する「スープコロッケ」は、中の具材をソースで味付けてるので、ソースをかけなくてもおいしく食べられます。)



スープコロッケの作り方(4人分)

揚げないれはいかニタコロッケです!

| | |
|---------|----------------|
| 合ひびき肉 | 80g |
| 玉ねぎ | 中1/2 ... みじん切り |
| じゃがいも | 中2個 ... いんじく切り |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| こしょう | 小さじ1 |
| コンソメ | 小さじ1/4 |
| ウスターソース | 小さじ1/2 |

{ ポーク粉
オリーブ油 } 大さじ2 合めておく

- しゃぶしゃぶは両熱容器に入れて30秒かくとフライをかけ、600Wの電子レンジで4分半加熱する。熱いうちにつぶしておく。
- 7号パンにサラダ油を入れて中火にかけ。合ひびき肉・玉ねぎを加えて火がかかる。★の調味料を口えて味を調える。
- 2を1に加えて混ぜ合わせる。糸をかって両熱容器に詰め、火の上に浦を上からかぶせる。トースターで焼至色づくまで焼いたらできあがり!