



6月食育だより

(第3号)

令和6年5月29日(水)
上尾市立原市南小学校
栄養技師：武田

～6月・11月は彩の国学校給食月間～

～6月の旬の食材～

<たまねぎ>



カレーやハンバーグ
などいろいろな料理
使われています。

埼玉県では、6月と11月を「ふるさと学校給食月間」としています。子供たちの、食への関心やふるさとへの愛着を深めると共に、地域の方々に支えられて生きていることを感じ、感謝の心を育むため、地元産の食材を積極的に取り入れます。原市南小の給食の時間がたくさんのふるさとの愛♡につつまれますように…



～使用する地元産の食材の紹介～

- ☆ごはん・・・埼玉県産お米「彩のかがやき」を使用します。
- ☆パン・うどん・・・埼玉県産小麦粉「さとのそら」を30%使用しています。
- ☆みそ・・・埼玉県産大豆で作られた「彩花みそ」を使用します。
- ☆たまねぎ・にんじん・・・毎回ではありませんが、可能な限り、上尾市内の農家さんより、直接仕入れます。

あまくて、にんじんの独特なくさみが少ないとても美味しいにんじんです。



農家さんの畑から直接新鮮なおいしいたまねぎやにんじんが届きます！お楽しみに！



～原市南小の給食の時間～

給食を安全においしく食べるために、給食指導として、「正しい姿勢で食べること」や「早食いをしないこと」、「食べ物が口に入っているときはおしゃべりをしないこと」など、食事のマナーを含めながら、子供たちに伝えています。特に給食の時間は配膳から片付けまでを決められた時間の中で行うため、給食の配膳をクラスで協力してスムーズに行い、食べる時間を十分に確保し、ゆっくりよく噛んで食べるようにしています。給食当番の児童は、4時間目が終わると、すぐに手を洗い、白衣やエプロン、三角巾、マスクを身に付け、クラスのために、配膳を一生懸命がんばってくれています。

毎日、安全な給食の時間を過ごすことができるのは、給食当番やクラスの協力のおかげだと感謝の気持ちでいっぱいです。

早いだけでなく、ごはんやおかずが、余り過ぎたり、足りなくならないように気を付けて配っています。1年生も上手になりました。

