

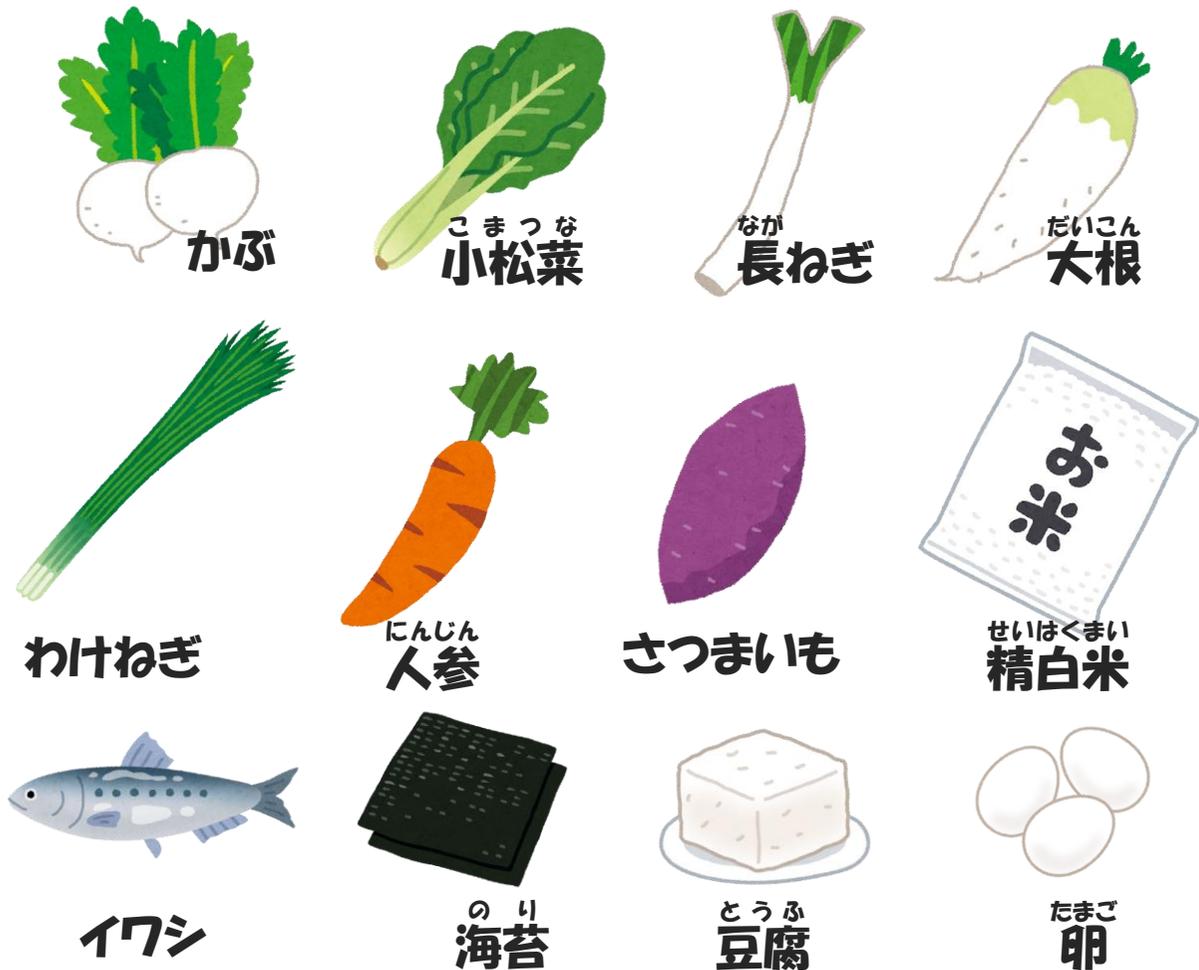
令和6年 11月号 食育だより

(毎月19日は食育の日)

流山市立 西初石小学校

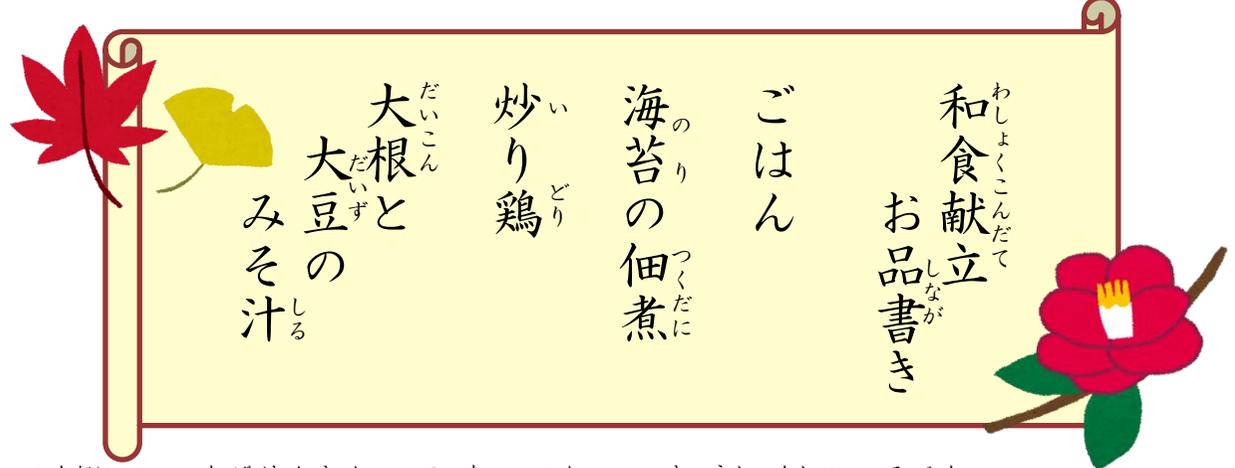
11月は、ちばの旬の食材が多く出回る時期であることから、「ちばを食べよう！ちばの食育月間」と定められています。西初石小学校でも、「食」への関心や理解を深める取組として、千葉県産の食材を多く取り入れた「千産千消献立」を予定しています。

11月 千葉県産の使用予定食材



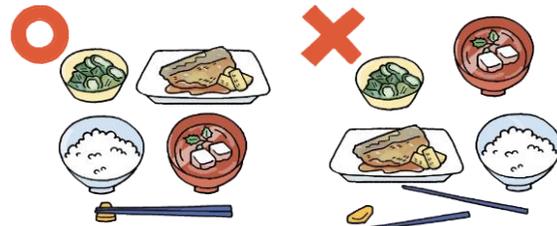
11月24日は和食の日です

今年(ことし)は11月24日が日曜日のため、11月22日(金)に和食献立の給食(きゅうしょく)を提供(ていきょう)します。



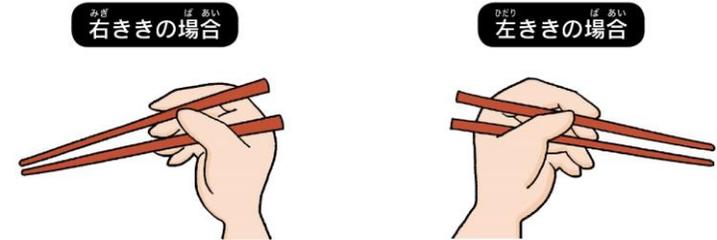
- ◎佃煮は、千葉県産の海苔を使った給食室の手作りです。
- ◎海苔の佃煮、炒り鶏、みそ汁、どの献立もだし汁の「うま味」を活かして作ります。
- ◎れんこんやごぼう、こんにゃく、大豆など、昔から日本で食べられている食材を多く使います。

食器の並べ方



和食の場合、ごはんは左側、汁物は右側、おかずはその奥に置きます。はしは手前に、はし先を左に向けて置きます。

はしの持ち方



正しいはしの持ち方ができているか、絵を見て確認してみましよう。