

きゅうしょく 給食だより

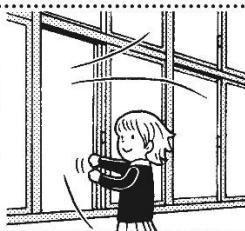
れいわ ねんど がつ
令和6年度 3月

ながれやましりつにしふかいしょうがっこう
流山市立西深井小学校

ねんかん しょくせいかつ かえ 1年間の食生活をふり返ってみましょう

みんなさんは学校給食を通して、給食の準備から片づけまでや手洗い、食器の並べ方、食事マナーのほか、食品に含まれる栄養素や献立の栄養バランス、食文化などのさまざまなことを学んできました。下の表を確認しながら、できたりをチェックして、1年をふり返ってみましょう。

□空気の入れかえなどをして、食事環境をととのえられた



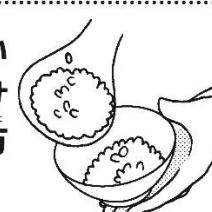
□身支度や手洗いなどの食事前の準備が清潔にできた



□重いものや熱いものに気をつけて、安全に運ぶことができた



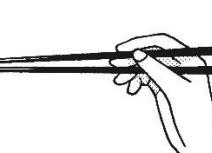
□献立にふさわしい衛生的な盛りつけや、食器の並べ方ができた



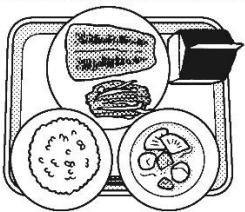
□いただきます、ごちそうさまの食事のあいさつができた



□はしの持ち方や食べ方などの食事マナーを身につけられた



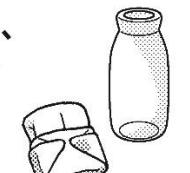
□栄養バランスのよい献立について、学ぶことができた



□郷土食や行事食などの食文化について、知ることができた



□環境や資源に配慮し、分別をして、片づけができた



□みんなで協力して手順よく片づけをすることができた



©少年写真新聞社2025

きゅうしょく しょうかい 給食レシピ紹介 ~にんじんめし~

ざいりょう にんぶん 材料 (4人分)

- ・ごはん……………2合
- ・鶏ひき肉……………80g
- 酒……………小さじ1
- 上白糖……………小さじ1
- しょうゆ……………小さじ1
- 塩……………少々
- ・にんじん……………1/2本
- ・こねぎ……………3本程度
- ・白ごま……………好みで



つくりかた
<作り方>

- ① にんじんはみじん切り、こねぎは小口切りにする。
- ② 鶏ひき肉に調味料を入れて炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、にんじんを入れて炒める。
- ④ にんじんに火が通ったら、こねぎとごまを加える。
- ⑤ 炊いたごはんと混ぜて完成。



©少年写真新聞社2024

ねんかん 1年間ありがとうございました！

今年度の給食は3月13日(木)で終了します。本校の食育、学校給食の取り組みに深いご理解とご協力をいただき、ありがとうございました。
新年度も職員一同、力を合わせて子ども達の健康と夢を育む、安全でおいしい給食づくりに邁進してまいります。
どうぞよろしくお願ひいたします。

