

きゅうしょく

給食だより



れいわ ねん
令和2年
がつごう
7月号

まいつき にち しょくい ひ
毎月19日は食育の日

ながれやましりつしんかわしょうがっこう
流山市立新川小学校

つうじょうとうこう はじ
通常登校が始まり、クラス全員で活動ができるようになりました。新型コロナ
ウイルス感染症の拡大を防ぐために、「食べる前と食べた後には手を洗うこと」、
「配膳と片付けの時には密にならないこと」は意識するようにしましょう。

しちせき せっく たなばた 七夕の節句(七夕)

たなばた ものがたり ◎七夕の物語

むかし あるところに、かみさま むすめ おりひめ わかもの ひこぼし おりひめ
機織りの仕事、彦星は牛の世話をしている 働き者でした。やがて2人は結婚
しました。すると、今まで 働き者だった2人は遊んで暮らすようになりました。
怒った神様は、2人の 間に天の川を作って離してしまいました。悲しみにく
れた2人は泣き続けました。それを見た神様は、前のようにまじめに 働いた
ら、1年に1度だけ、2人を会わせてくれると約束しました。それから2人は 心
入れ替えて一生懸命 働くようになったのです。

そして、2人は1年に1度だけ天の川を渡って会うことが
許されるようになり、その日が七夕になりました。



たなばた ◎七夕といえば・・・

ささかざ たけ ふゆ さむ ま そだ せいめいりよく
・笹飾り 竹は冬の寒さにも負けず、まっすぐ育つ生命力がある
ことから、神聖な力があると信じられていました。

たんざく ちゅうごく おりひめ さいほう しょうたつ
・短冊 中国で織姫にあやかり、裁縫が上達するよ
うにと願いをこめて5色の糸を飾る風習が日本
に伝わり、5色の短冊を飾るようになりました。



むかし もと さくへい むびょうそくさい ねが がつ
・そうめん 昔、そうめんの元になった素餅を、無病息災を願って7月
7日に供えており、七夕に欠かせませんでした。

学校給食の目標

1. 適切な栄養の摂
取による健康の保
持増進を図ること。



2. 日常生活にお
ける食事について
正しい理解を深
め、健全な食生活
を営むことができ
る判断力を培い、
及び望ましい食習
慣を養うこと。

3. 学校生活を豊か
にし、明るい社交性
及び協同の精神を
養うこと。



4. 食生活が自然の恩
恵の上に成り立つも
のであるということ
についての理解を深
め、生命及び自然を
尊重する精神並びに
環境の保全に寄与す
る態度を養うこと。

5. 食生活が食にか
かわる人々の様々
な活動に支えられ
ていることについて
の理解を深め、勤労
を重んずる態度を
養うこと。



6. 我が国や各地
域の優れた伝統
的な食生活につ
いての理解を深
めること。

7. 食料の生産、流
通及び消費につ
いて、正しい理解に導
くこと。



トマトとたまごのワンタンスープのレシピ

7月13日の給食にトマトとたまごのワンタンスープが出ます。トマトの酸味をたまご
がまろやかにしてくれます。とてもおいしいので、ぜひ作ってみてください。

<材料>(4人分)

ワンタンの皮 7~8枚 鶏肉 50g トマト 中1個 たまご 2個
長ねぎ 1/2本 しょうが 1かけ 鶏がらスープ 小さじ1
しょうゆ 小さじ1 塩・こしょう 少々 ごま油 少々

<作り方>

- ① ワンタンの皮は8等分、鶏肉、トマトは角切り、長ねぎは小口切り、しょうがは
みじん切りにする。卵は溶きほぐす。
- ② 鍋に水を500cc 入れて火にかけ、沸騰したら鶏肉を入れる。煮えたら、鶏がら
スープ、しょうゆ、しょうが、トマト、長ねぎを入れ、煮立ったらワンタンの皮をほ
ぐしながら入れる。
- ③ 卵を流し入れ、ごま油を入れる。
- ④ 塩、こしょうで味を調えたら出来上がり。

