



いただきます



No. 7 平成 26 年 2 月 6 日
長尾小学校 食育だより

子どもたちは寒さに負けず元気いっぱいです。1月24日から30日までの1週間、「学校給食週間」があり、子どもたちは、給食を作ってくれる調理士さんに、感謝のメッセージを伝えることができました。掲示しています。



学校にお越しの際は、給食室の掲示板をご覧ください

～学校給食週間の活動～（給食委員会さん、がんばりました！）

- ① 栄養士による「学校給食記念日と給食の歴史について」のお話
- ② 校長先生による「長尾小学校給食」のお話
- ③ 給食委員会の5・6年生による「北九州市の給食の歴史」の紙芝居の放送。
- ④ 「給食室の午後のお仕事」の映像のビデオ放送。
- ⑤ 給食委員会の5・6年生による「給食の正しい片づけ方」のビデオ放送。

おかげさまで

★給食は、なるべく残さず食べることの大切さに気が付いたようです！

★残ったごはんは、床におとさず、きちんとバケツに入れられています。

★牛乳パックの片づけ方がパーフェクトです！

★残ったおかずは、おたまを使って、ていねいに容器に移しかえています。

★食器は、小さいお椀と、大きいお椀の区別もつけて、そろえられています。

★ゴミがあふれないようになりました！ていねいにゴミ箱へ入れられ、気が付いた人が、上から押さえたりこぼれたゴミを拾ったりしています。おくれてきた人も、ていねいに捨てるようになりました。

※おうちでも、すすんでできるように、声をかけてあげてください。



給食の紹介

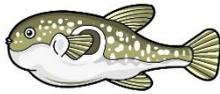
～2月に登場する地場産の食材～

だいこん・キャベツ・
ブロッコリー・ほうれんそう



～2月に登場する旬の食材～

だいこん・キャベツ・ブロッコリー・
小松菜・ほうれんそう・ふぐ・いよかん



かすじる・けんちょう（山口県郷土料理）肉みそおでん・磯香和え・
あさりとやさいのドレッシング和え・
ブロッコリーのピーナッツ和え・
ふぐのから揚げ・根菜汁・ツナサラダ
など・・・

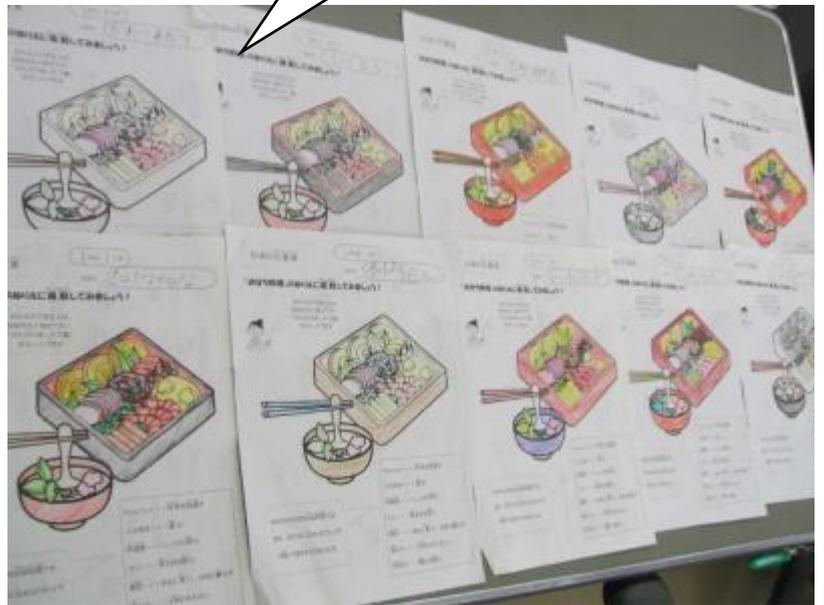
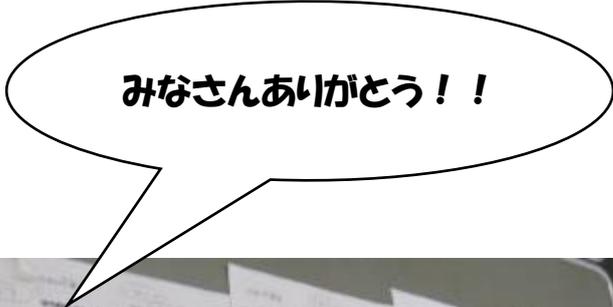
～おせち料理のぬりえ～

長尾小学校 53名の皆さんに

「がんばりましたで賞」

のメダルと箸袋を

お渡しできました。



※これからも、日本の行事食について学習していきましょう。