

# ランチタイム

令和4年度  
石橋北小学校  
給食だより



## 給食週間実施しました

1月31日(火)に調理員さんをお招きして、「調理員さん感謝の会」を行いました。給食委員会が中心となり Zoom で繋いでの感謝の会でした。全校生が書いたお礼の手紙や給食委員が作った折り紙のプレゼント、児童会からの花束を調理員さんに手渡しました。

普段、調理員さんとは対面する機会はないので、直接お礼を伝えるとても良い機会となりました。献立は栄養士さんが考えてくださっていますが、それをどうおいしく調理するか、毎日毎日手間暇かけて調理してくださっているのは、5名の調理員さんです。毎日おいしい給食が食べられるのは、調理員さんのおかげです。これからも感謝の気持ちを忘れずに給食をいただきます。



## 給食週間標語

給食週間に、各クラスの廊下に給食の標語を掲示しました。その中から紹介します。感謝の気持ちが込められた、素敵な作品ですね。

- 1の1 いいにおい おなががなったよ 四じかんめ
- 2の1 おいしいな かんしゃをこめて かんしょくだ
- 3の1 おいしい給食 まいにちたのしみ 四時間目
- 4の1 いただきます ごちそうさまを 元気よく
- 4の2 おいしいよ のこさず食べて ありがとう
- 5の1 平和です 残さず食べて 感謝して
- 5の2 いただきます 食のめぐみに 感謝しよう
- 6の1 いただきます ごちそうさまに 心をこめて



## 今月の目標

食事マナーを身につけよう

- ・ゆっくりよくかんで食べよう
- ・おかずは少しずつ、音を立てないで食べよう



## 食育コーナー

### 6年食育授業「一食分の献立を工夫しよう」

家庭の授業で、献立作りを行いました。主食・主菜の組み合わせを決め、栄養のバランスを補うための副菜を考えていきました。調理の仕方、食品の組み合わせや盛り付けによって目でも楽しみ、食欲を増すような色合いになるよう考えていきました。今回の授業では、旬の食材、地域の産物を取り入れることよさについて学び、ひとりひとりが工夫した献立ができました。日常の食生活に関心をもつよい機会になりました。学習したことを生かし、これからも各家庭での献立作りや調理に参加してほしいと思います。



## 2月の地産地消のお知らせ



今月は、17日がしもつけいっぱい day です。「かんぴょうとたまごの中華風スープ」が出ます。  
22日は、栃木県の郷土料理「のっぺい汁」が出ます。  
お楽しみに。