

吉田西小学校の給食紹介

R2. 4月

本校は、自校給食です。ランチルームで食べています。

子ども達のために、調理員さんが毎日給食を手作りしています。学校で作っているの、給食はいつも温かく、揚げ物はサクサク！とってもおいしいです。

また、子ども達全員がランチルームに集まって給食を食べています。みんなで食べるとおいしさも倍増です。高学年の子が低学年の子の面倒を見る様子もよく見られます。

- 汁物のだしは、かつお節やにぼしからとっています。
- 給食のお米は、下野市産コシヒカリ100%です。
- パンは、栃木県産小麦「ゆめかおり」を使用しています。
- 牛乳は、栃木県産の生乳を使用しています。



年に1回のお楽しみ給食の様子

今年度も「下野いっぱいデー」を行っています。



下野いっぱいデーとは、主に下野市産の肉や野菜を使った地産地消のメニューの日です。栃木県の「地産地消の日」は、毎月18日です。なので、毎月18日前後に実施しています。「かんぴょう」や「ニラ」を使用したメニューが多いです。かんぴょうのサラダや汁物は、子ども達にも人気があります。

野菜の産地を毎日掲示しています。

ランチルームのホワイトボードに、当日給食で使用されている野菜と産地を掲示しています。子ども達は、「今日は下野市の野菜だね。」「北海道でとれた野菜が多いね。」と興味をもってボードを見ています。4年生以上の学年は、都道府県の勉強もしているので、位置関係もバッチリです！



昨年度の掲示物紹介

南河内中学校区で統一して作成した掲示物です。保健室前に掲示しています。給食を終えた後に見ている子が多いです。



下野市特産のかんぴょうについて紹介しました。
かんぴょうがこんなに大きな実からできているなんて、びっくり！
かんぴょうクイズにも挑戦しました。

朝食アンケートの結果、みんな毎日朝食を食べていました。でも、パンやごはんだけの子ども…。ステップアップで朝食の内容についてふれました。



給食の歴史について掲示しました。

子ども達は、「この給食を食べてみたい！」「お母さんはこんな給食を食べていたのか～」と興味津々でした。

