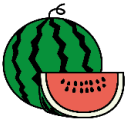


7月 給食だより

梅雨が明けるといよいよ本格的な夏が始まります。まだ体が暑さになれていないため、熱中症になりやすい時期です。食事や睡眠をしっかりとして体調を整え、こまめな水分補給をしましょう。



食育体験をしました! part II

5・6月の給食で使う「実えんどう」と「そら豆」のさやむき、「玉ねぎ」の皮むき、「ふき」のすじ取り体験を行いました。給食で使う食材に触れることで、子どもたちの食べものへの興味関心が高まりました。いつもは少なめに給食の量を調整する子ども、減らすことなく完食できた! といううれしい声が届きました。今後も旬の食べものを使ったさまざまな食育体験を計画する予定です。

実えんどうの さやむき



さやの中には大きなえんどう豆がたくさん入っていましたね。色や大きさなどを観察しながらさやむきました。



梁瀬小学校1年1組



梁瀬小学校1年2組



東河小学校1・2年生



生野小学校2年生



中川小学校2年生



大蔵小学校3年生

玉ねぎの 皮むき



茶色い皮をむいていくと、白いつやつやの玉ねぎになりました。みそ汁に入った玉ねぎは、あまくておいしかったですね。



生野小学校1年生

ふきのすじ取り



梁瀬小学校2年生



竹田小学校3年生

長くて立派なふきにびっくり。1本1本でいねいにすじ取りしました。1時間の中でたくさんの発見があり、上手なすじの取り方を友だちに教えてくれる子どももいました。



給食センター見学



梁瀬小学校1年1組



梁瀬小学校1年2組



竹田小学校3年生

給食がどのように作られているのか見学しました。大きな鍋や調理器具、たくさんの食材に驚いている様子でした。



7月7日の七夕には、夜空にうかぶ天の川や、織姫のつむぐ糸に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。暑くて食欲がわかないときでも、ツルツルとどを通りやすく、この季節にぴったりの食べものですね。

日本には、全国各地にご当地そうめんがあります。給食では、兵庫県の揖保乃糸を使った「冷やしそうめん汁」が登場します。お楽しみに!

