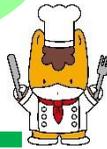


給食だより

令和5年5月号
千代田町学校給食センター
おうちのひととよんでね

今月の給食目標
食事のマナーを身に付けよう
毎月19日は「いただきます」の日



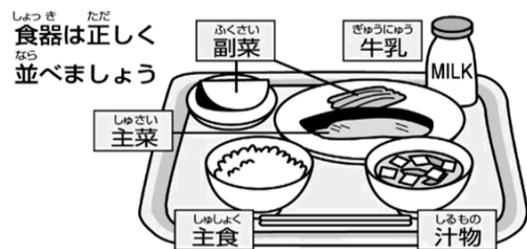
新年度が始まり、1ヶ月がたちました。新しい環境に慣れてきた頃でしょう。さて、みなさんは、毎日朝ごはんを食べていますか？元気に1日をすごすためには、朝ごはんが大切です。朝ごはんを食べることで、生活のリズムも整いますので、しっかり食べて、元気な毎日を送ることができるようにしましょう。

できているかな？給食時間の過ごし方

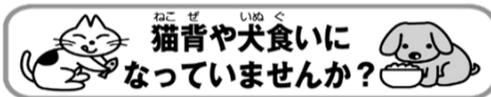
食事のマナーは、みんなで食事をするときに、互いに気持ちよくおいしく食べることができるようにあります。新しいクラスでの給食に慣れてきた5月、もう一度マナーについて見直してみましょう。



給食がそろっているか確認する



正しい姿勢で食べる

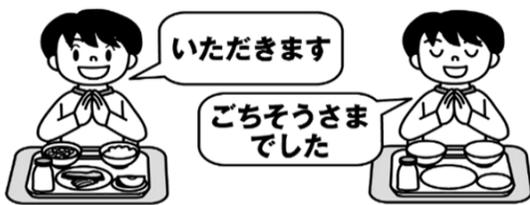


よくかんで食べる

パンなどをどに詰まらせる事故が起きているので注意

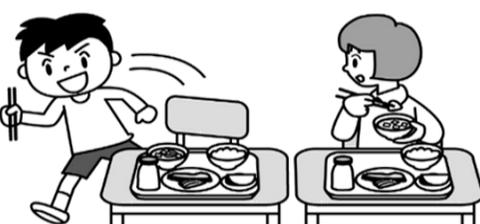


食事のあいさつも忘れずに



食事のマナーを守る

食べているときに立ち歩かない



給食で日本一周！！

今月から、日本各地の郷土料理を給食でめぐる旅が始まります。どんなメニューが出てくるか、楽しみにしてくださいね。



さくらえびのかき揚げ

さくらえびは、世界で静岡県にある駿河湾と、台湾でしか水揚げさせない貴重な海の幸です。その透明であでやかなさくら色の姿から「駿河湾の宝石」とも呼ばれています。さくらえびは、春と秋の2回水揚げされ、県内でもさくらえびのかき揚げは人気のメニューです。今回使うさくらえびも、駿河湾で水揚げされたものです

しずおかけん 静岡県 (5/15)



ひょうごけん 兵庫県 (5/29)

たこめし

兵庫県明石は魚が美味しいことで有名です。そして、たこは「明石のたこは立って歩く」と言われるほど身がしまっていておいしいことで知られています。そのたこを使った「たこめし」は明石を代表する郷土料理です。

ばち汁

「ばち」とは、そうめんを棒にかけて作る時にできるU字の部分です。形が三味線を弾くときに使う「ばち」に似ていることからこの名前がつけました。今回は「ばち」ではなく、普通のそうめんを使う予定です。

こども園のメニューが給食で出ます

今年から、こども園・東小学校・西小学校・中学校と給食センターとでコラボレーションをした給食をお届けしようと考えています。5月はこども園と給食センターとのコラボレーション給食です。こども園で人気のメニュー「マグロと野菜のオーロラあえ」を5月25日に提供します。

