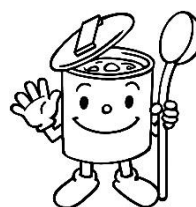




いただきます

令和7年4月号
大阪市立福島小学校

きゅうしょく



えいようのバランスがいい給食が始まるよ

給食は、育ちざかりのみなさんの心と体をけんこうにしていけるための食事です。また、季節ごとの食べものが使われていたり、行事のこんだてが登場したりします。給食から1回の食事の内容や食事のマナーなどいろいろなことを学びましょう。

○えいよう満点の給食

給食は、ごはんまたはパンとおかず、牛にゅうの組み合わせです。心と体を大きくするために、えいようのバランスを考えて作っています。



○食事のマナーと当番活動

給食は、食べるだけでなく、当番活動もします。その中で、清けつに手ざわよく準備する方法や食器・はしなどの正しい使い方、まわりの人と楽しく食事する方法などを学びましょう。



○食物アレルギーがある子ども

なるべく同じものを

1年間を通して、マヨネーズの代わりにノンエッグドレッシング、小麦粉の代わりに米粉のカレーウやマカロニ、パン粉を使ったり、アレルギーの子ども食べられるシチュールウの素や乳を使わないチーズを使ったりして、多くの児童が安心して食べられるようにしています。



○行事食や郷土料理、外国の料理

「こどもの日」や「お月見」など行事に食べるこんだて、日本各地や外国の料理も登場します。給食からそれぞれの地域や外国の文化、伝統を調べるきっかけにしてみましょう。



がつ
4月のこんだてよい

とおか もく にゅうがく
10日(木) 入学いわいこんだて

カツカレーライス、ぎゅうにゅう、
フルーツゼリー

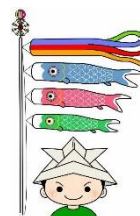
にゅうがく しんきゅう きゅうしょく
入学・進級を給食でおいわいします。



にち きん こどもの日の行事こんだて

きんぴらちらし、ぎゅうにゅう、
ごもくじる、ちまき

ぐ 具とごはんをよくまぜて食べましょう。



○給食にかかわる人

給食は、こんだてを考える栄養教諭や給食を作っている給食調理員の方々だけではなく、米や野菜を育てる農家の人や、パンや牛にゅうをとどける人などたくさんの人によって作られています。心をこめて「いただきます」

「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

