

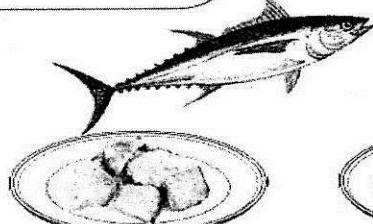
4月14日(木)

給食には、この他
にもいろいろな料理
があります!!

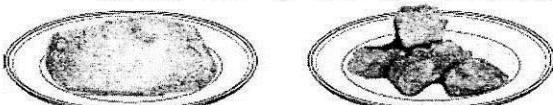
まぐろを



使った料理



まぐろのしょうゆマヨネーズ焼き



まぐろのフライ



まぐろのオーロラ煮

今日は、「まぐろのオーロラ煮」です。でんぶんをまぶしてあげたまぐろに、ケチャップ、赤みそなどで作ったタレをからませています。

クイズ4 給食で使われているのは、何まぐろでしょう？

一口メモ

① 黒まぐろ

② きはだまぐろ

③ めばちまぐろ



○新学期、給食が始まって今日で4日目です。

給食の準備や後片付けなど、始めが肝心です。一つ一つのことをわかったつもりにならず、ていねいに確かめながらしましょう。

速さだけではダメですね。なぜなら、給食のルールやマナーは、自分のことだけではなく、相手に対する思いやりの心をあらわすからです。

○上福島の給食になくてはならないのが「紙箱」です。牛乳のキャップやジャムの袋などの普通ごみ(生ごみも含みます)と、プラごみとの分別にとても役立っています。

○これは、昨年度の6年生から在校生へのプレゼントです。空いた時間に、不用になったプリント類でこつこつ手作りしてくれました。なんと1000個以上です。毎年このプレゼントをいただくので、1年間不足することはありません。ありがとうございます。

きっと先輩たちも、新しい中学校生活に戸惑いながらも頑張っていることでしょう。



これは、昨年度の「6年生を送る会」での、6年生から1～5年生へのプレゼントです。みんなが楽しく給食を食べられるようにとう、やさしい気持ちが伝わりますね。



きょうのこんだて

まぐろのオーロラに
じゃがいもとやさいのふくめに
もやしのあえもの
ごはん

ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)

ぎゅうにゅう
まぐろ・あかみそ
けいにく・けずりぶし

(おもにねつやちからのもどになる)

ごはん
でんぶん・なたねあぶら
さとう・じゃがいも

(おもにからだのちようしをととのえる)

しょうが・たまねぎ・ごぼう
さんどまめ・にんじん
しいたけ・もやし

まぐろ	太平洋	じゃがいも	鹿児島県	ごぼう	青森県
しょうが	高知県	たまねぎ	佐賀県	にんじん	徳島県