

(家庭数で配付)

3月

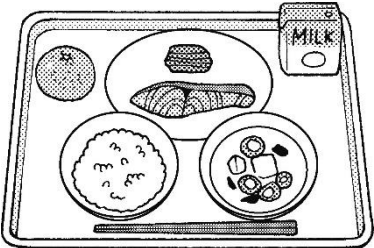
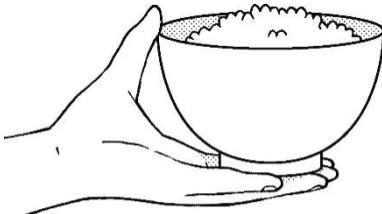
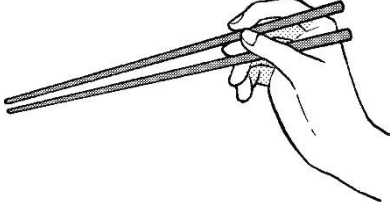



給食だより

令和5年2月24日
千葉市立金沢小学校

みなさんはこの1年間の学校生活を通して、大きく成長したかと思ひます。進級・卒業の前に1年間をふり返つて、新しい生活への準備をしましょう。

マナーを守って食べましたか？

給食はおなかを満たす食事というだけでなく、栄養バランスのとれた献立や食事のマナー、食品の種類や特徴などについて学ぶことができる「生きた教材」です。みなさんは毎日の給食を通して、さまざまなことを身につけてきました。給食で学んだことをふり返ってみましょう。

<p>しよつき ただ 食器を正しく なら 並べられた</p> 	<p>ちゃ する 茶わんや汁わんは て も た 手に持って食べた</p> 	<p>はしは ただ も た 正しく持って食べた</p> 
<p>ひじをつかず しせい た よい姿勢で食べた</p> 	<p>くち と た 口を閉じて食べた</p> 	<p>た お 食べ終わるまで た ある 立ち歩かなかった</p> 

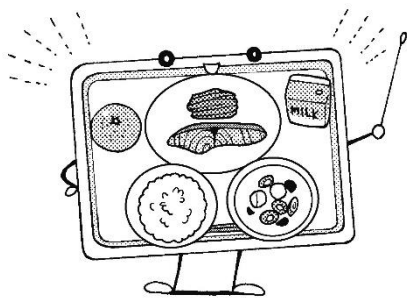
ご卒業おめでとうございます

6年生はあと少して卒業ですね。卒業しても、授業や給食から学んだことを生かして、健康的な食生活を心がけるようにしてください。新生活でも元気に過ごしてほしいと願っています。

卒業セレクト給食のおしらせ

例年、卒業のお祝いにバイキング給食を実施してきましたが、今年も感染症対策の観点から、6年生を対象にセレクト給食を実施します。事前に2種類から選んだ主菜とデザート当日食べます。

主菜はとり肉のからあげ・チキンチキンごぼうのどちらか、デザートはプチぶどうゼリー・プちもゼリーの2種類からそれぞれ好きなほうを選びました。卒業セレクト給食は3月15日(水)に提供します。



成長すると、食べるものを自分で選んだり、料理を作る機会が増えていきます。健康な体は毎日の食事からつくられることを忘れずに、今まで学んだことや、給食の献立を参考にして、栄養バランスのよい食事を心がけてください。

◆2月3日(金)は節分給食を実施しました。

年神様がいらっしゃる方向を見ながら食べる「恵方巻き」の代わりに手巻きずしを提供しました。自分でのりにごはんをのせ、納豆、きゅうり、ツナをそれぞれ包み、楽しんで食べる事ができました。また、鬼を追い払い、福を呼び込む「福豆」を食べ、節分の行事食を学びました。



給食で主に使用している食材の産地(2月1日~2月14日)

種類	産地	種類	産地	種類	産地
牛乳	千葉市	じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道
米	千葉市	にんじん	千葉県	はくさい	茨城県
パン	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	こまつな	千葉県	きゃべつ	愛知県
		ほうれんそう	宮城県	もやし	栃木県
		にら	千葉県	ぶなしめじ	長野県
豚肉	千葉県	だいこん	千葉県	りんご	青森県
鶏肉	千葉県	ねぎ	千葉県	ぽんかん	愛媛県