



結果発表!

～6年生編～

各部門で1位になったメニューが、今月の給食に登場します。お楽しみに!

主菜部門

- 1 塩麴の雪丸からあげ
- 2 はんぺんチーズフライ
- 3 チキン南蛮

副菜部門

- 1 カリカリごぼう
- 2 チーズポテト
- 3 ジャーマンポテト

煮物・汁物・めん類部門

- 1 ラーメン
- 2 肉じゃが
- 3 カレー

☆ 6年生のみなさんからのコメント ☆

- 毎日 給食の時間が楽しみです! これからも美味しい給食を 待っています! お仕事頑張ってください!
- 給食のお陰で健康管理もちゃんとできて、今まで一口も食べられなかった食べ物も少しずつ食べられるようになってきました。これからもがんばってください!
- お陰で午後からも元気いっぱい満腹フルパワーで活動できます!
これからも美味しい料理を作って、みんなを笑顔にしてください!
- いつも朝から仕入れて幼稚園や学校に届けてるのを見ました。それを見て僕はいつも給食を 作ってる人に感謝して食べてます。この学校を卒業するまで給食に 感謝します。
- いつも美味しい給食をありがとうございます! 美味しく健康なご飯を食べて、この学校は最高です!!

ありがとう!

卒業生の皆さんへ

給食の思い出はたくさんできましたか?
義務教育学校を卒業すると、自分自身で考えて「食」を選択する場面がきっと増えることで、食生活や栄養の面から、みなさんへメッセージです。

ご卒業おめでとうございます!



食卓の向こう側にも 思いを寄せられる人に

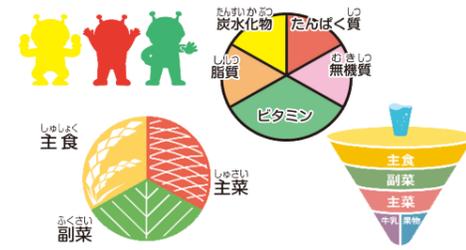


食べることを大切に!



「食べる」はみなさんの「生きる」を支え、健康の入口になり、人と人とのつながりやきずなを作ります。毎日楽しく食べられること、そして食事をする時間を大切にすること。もちろん食べ物も大切に扱うことも忘れてください。

「栄養」のことも頭の隅に



「どんなものをいつ、どれくらい食べるのか」、そして「今だけでなく、これからの長い先も考えた食べ方」。「体の中でのおもな栄養のはたらきによる食品グループ」【五大栄養素】「主食・主菜・副菜」など給食の時間や授業を通して学んできた、食べ方や栄養の知識、そしてバランスよく食べるための技をこれからの生活でも、ぜひ生かしてください。

毎日の食卓。その向こう側には、食べ物を作る人、とる人、育てる人、運ぶ人、お客さんのために品物をそろえてお店を切り盛りする人、そして材料を集め、食べる人の健康を考えながら献立を決め、心を込めて料理を作る人たちがいます。そんな社会の営みによって、ふだんの食生活が成り立っていることに思いを馳せ、感謝する心を忘れないでください。また食べ物を通して地球温暖化や環境問題、貧困や格差といった社会課題にも思いや心を寄せることができる、優しい人であってほしいと思います。

今年度の新メニューをフレイバック!

印象に残っているメニューや、お気に入りになったメニューはありますか? 新しい食材・味に出会うことが、みなさんの成長につながりますように。

4月 「カル鉄白和え」

不足しがちなカルシウムと鉄がたっぷりとれる「カル鉄シリーズ」第2弾! サラダに続いて、白和えが誕生しました。

5月 「ちくわのカレー揚げ」

カレー粉を衣にプラスして作りました。ほんのりとカレー風味がして、おいしく仕上がりました。

6月 「七色お和え」

奈良県の郷土料理です。七種類の具材を使っています。全部見つかったかな?

7月 「えび団子と冬瓜のスープ」

「初めて知ったよ!」という人も多かった「冬瓜」を使いました。「冬」と書きますが旬は夏です。

9月 「切干大根のピリ辛炒め」

きりぼしだいこんの新たな使い方に挑戦! お肉が入っていて、ピリ辛味で、ごはんがよくすすむと評判でした。

10月 「かぼちゃときのこの王南グラタン」

昨年年度の畠田学舎の5・6年生給食委員会の皆さんが考えてくれました! きのこが苦手な人もおいしく食べられました。

11月 「がね」

かごしまけん鹿児島県の郷土料理です。さつまいもが入っていて、ほんのりあまくておいしかったです。

12月 「みそおでん」

みそバージョンのおでんがはつとうじょうこころからだ初登場! 心も体もあたたまるホットする味つけでした。

1月 「しょうゆベースの北義務鍋」

北義務の5・6年生給食委員会のみなさんが考えてくれました。どちらも大変好評でした!

2月 「Riceがすすむ! カレー肉じゃが!」

ちょうせい100周年記念 献立として、奈良県産の食材を使ったメニューと、生徒考案メニューが登場しました。