

きゅうしょくだより 4がつごう

令和7年4月8日

畝傍東小学校

新しい学校、新しい学年で新年度が始まりました。何をすることも健康が一番！よく体を動かし、好ききらいをせずに1日3回の食事をしっかり食べ、十分な睡眠をとって健康な体で過ごしましょう。

2～6年生は
10日(木)から、
1年生は16日(水)
から

給食が始まるよ！

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し違うようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまなことを学び、望ましい食習慣や社会性などを身につけていく“教育活動”のひとつになっています。学校では、学校給食法に基づき、7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っています。

健康な体をつくる



よい食べ方を学ぶ



人と関わる



食べ物に感謝する



働くことを尊ぶ



食文化を未来に伝える



社会のしくみを学ぶ



令和7年度の檜原市学校給食

「食育の日のテーマ」

今年度も、世界各地の料理を、学校給食に取り入れます。学校給食にでてくる世界の料理から、その国の歴史や気候、特産物などを学び、文化について学びましょう。4月は、オーストラリアの料理を取り上げます。



はじめまして！



4月から畝傍東小学校に着任いたしました、栄養教諭の「木本」です。給食時間などにみんなに会いに行きます。見かけたら、給食のことや食べ物のことなど、声をかけてくださいね！よろしくおねがいします。

《献立紹介》どさんこ汁

〔材料 1人分〕

- じゃがいも…25g
- たまねぎ…20g
- にんじん…8g
- 鶏肉団子(冷凍)…15g
- ホールコーン…8g
- にんにく…0.2g
- あおねぎ…5g
- 鶏ガラスープ(粉末)…1g
- 赤みそ…2g
- 淡色みそ…2g
- みず…100g

〔作り方〕

- じゃがいも…大きめの角切り、
- たまねぎ…薄切り、にんじん…いちよう切り、
- ホールコーン…洗う、にんにく…みじん切り、
- あおねぎ…小口切り
- ①鍋に湯を沸かし、にんじん、たまねぎを煮る。
- ②じゃがいも、鶏肉団子を加え煮る。
- ③ホールコーン、にんにくを加える。
- ④みそと鶏ガラスープで味を調える。
- ⑤あおねぎを加えて仕上げる。

※どさんこは漢字で書くと「道産子」「北海道産」や「北海道で生まれたもの」という意味があり、郷土愛にあふれる呼び名です。本来はバターを加えますが、給食ではアレルギー対応のため使っていません。

