## 行事食①





こどもの日: ちまき

## 行事食②





七夕:七夕そうめん汁



















世界の料理



## 1学期のセレクト給食 (デザート)



みかん寒天



りんご寒天

# 2学期のセレクト給食(主菜)



油淋鶏



イカのチリソース

## 全ての献立は、手作り給食















マーブルケーキ

お誕生日 給食



# しモンとももの 2色ゼリー

## 5月(1年生・うみかぜ) グリンピースのさやむき



## 6月(1年生・うみかぜ) そら豆のさやむき







# 7月(2年生・うみかぜ) とうもろこしの皮むき







# 青空給食







# 6年生の献立給食

6年生が、家庭科の授業で考えた献立を給食で提供します。 事前に、使用できない食材や献立をたてるための注意点などを 学び、それとともに班ごとに考えてもらいます。考えてもらった献 立は、12月から3月の間に登場します。





## バイキング給食



3年生からバイキング給食を 実施しています。3年生から5 年生までは各教室で行い、6年 生はフリールームで行います。





# SDGsの取り組み





エコふりかけ



### 【メニュー】

- ・ごはん
- ・エコふりかけ
- 牛乳
- ・豆腐ハンバーグ
- キャベツとかぶの甘酢和え
- さつまいもと人参のみそ汁

みじん切りに した大豆や野 菜が入ってい ます。

汁物や和え物に使った野菜は皮つきのものです。

## 朝の 給食指導

## 食品ロス月間 ~毎年10月は、食品ロス削減月間です~

(SDGsの関連目標)

【目標2.飢餓をゼロに】 【目標12.つくる責任、つかう責任】

みなさんは、『食品ロス』という言葉を聞いたことがありますか? まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。この『食品ロス』の多さが日本でも世界でも問題になっています。 食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも無影響があります。食品ロスを減らすためにも、給食の時間や家でできることは何か考えてみましょう。

### ★日本の食品ロス



食べ残しや売れ残り、崩隙か過ぎてしまったなど、さまざまな理由でまた食べられる食器が捨てられています。

国民下人あたり、毎日茶わん 約1米<del>別のこはんを</del>捨てて いることになります。



### ★世界の食品ロス



学のために作られた資料の約3学の1が捨てられています。 それなのに、世界でで食べ物があられているわけではありません。 等、世界では7億8,300学人以上の人が、食べる物がなくて苦しんでいるとされています。

#### ※出典/農林水産省調べ

ー人一人が意識して、取り組みを続けていくことで、後い品口スは確実に減らすことができます。まずは、「食べ残しをできるだけしない」という意識をもつことから始めましょう。 自分に合った後輩の量を知ることや苦手な食べ物を一口挑戦して食べてみるなど、自分自身が始められそうなことを発えてみましょう。 今月の30日は、後い品口ス削減をテーマに給食のメニューを考えました。お楽しみに!

#### 11月の給食目標

## 感謝の気持ちをもって じょくじ 食事をしましょう



食事のあいさつとは、「あいがとう」の気持ちを表す、大切な言葉です。

#### ★いただきますとは?

#### 食事ができることへの感謝の気持ちかこめられています。

私たちが生きていけるのは、食べ物としてたくさんの動物や植物の大切な 一部をいただいているおかげです。一部をいただくこと、食事ができることにあ りがとうの感謝の気持ちを込めて「いただきます」のあいさつをしましょう。



#### ◆ごちそうさまとは?

#### 食事に関わった方々への、感謝の気持ちがこめられています。



私たちが食べる食事は、食物を育てる人、それを運ぶ人、売る人、料理をする人など、多くの人が関わっています。その人たちがいるおかけで、食事をすることができているのです。食事に関わったすべての人たちに、ありがとうの感謝の気持ちをこめて、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

#### ○後片付けで伝える聴謝の気持ち

質事への態調の気持ちは、質事のあいさつやきちんと食べることだけでなく、後片行けの 住方によっても、実すことができます。ご飯程などの食べ残しが、質器についていないよう にしたり、食べ終わったらきれいに質器の片行けをしたりなど、さまざまな芳芸で態調の 気持ちを実すことができます。 家でも 経 質でも後片行けの住芳を設めて 考えてみて、 行動してみましょう。

