

令和6年5月1日 江戸川区立第七葛西小学校 校 長 山崎 美佐子

母海 ① 文仏 を見直そう

給食は残さず

食べなくちゃ

いけないの?



新緑が目に鮮やかな季節となりました。子どもたちは新しい環境にも慣れてきたようで、給食の 準備や後片付けを協力してスムーズに進めている様子が見られます。

新年度が始まって1か月がたちましたが、心や体に疲れが出ていないでしょうか? 朝なかなか起きら れなかったり、日中ボーッとしたり、食欲がないなど、気になる症状がある場合は、生活リズムを見直し てみましょう。

空冠リズムを整えるための



学校給食の食事内容について



👊 👊 学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、 栄養士が作成しています。1日に必要な栄養量の 1/3 程度を基本に、不足 しがちなカルシウムやビタミン類は多めにとれるよう考慮し、食材や調理方 法を工夫して提供します。残さず食べることで、必要な栄養をしっかりとる ことができますので、食べられる人は、盛り付けられた量を食べ切るよう心 がけましょう。

> 苦手な食べ物があったり、食べられる量が少なかったり、給食を食べるこ とに不安を感じている人は、無理をしなくて大丈夫です。成長するにつれて、 だんだんと食べられるようになりますので、少しずつ慣れていきましょう。









今月の給食から・・・

14日(火) おはなし給食♪

絵本に出てくる料理を作ります。今月は、角野栄子さん作、おばけのアッチシリーズ「フルーツボンチ」はいで きあり」のフルーツポンチを作ります。

15日(水) 世界の料理:カナダ♪

カナダの特産品のメープルシロップやサーモンを使った料理を作ります。プーティンは、カナダのフ ァストフードで、フライドポテトにソースをかけた料理です。

20日(月) 食育の日♪

食べ物や、給食を作る人に感謝の気持ちを込めて、残さず食べられるといいですね。 後片付けもキレイにしましょう。

21日(火) 熊本県の郷土料理♪

名産品の高菜漬けを使った高菜ごはんとタイピーエンを作ります。タイピーエン(太平燕)は、熊本県の ソウルフードと言われるスープで、具だくさんの春雨スープです。

31日(金) 運動会 応援メニュー♪

運動会に勝つように、鶏肉のみそカツ(勝つ)を作ります。

※体験学習

- 13日(月) 1年生がそら豆のさやむきを体験します。
- **16日(木)** 2年生がグリンピースのさやむきを体験します。
- ★さやむきした野菜は、その日の給食に使用します。

食 について知るう! 妙

5月5日は、国民の祝日「こどもの日」ですが、男の子の健やかな 成長を祝う「端午の節句」でもあります。節句と名のつく行事は他 に、1月7日の「人日の節句」、3月3日の「上巳の節句」、7月7日 の「七夕の節句」、9月9日の「重陽の節句」があり、まとめて「五 節句」と呼ばれます。

中国から伝わった風習が日本独自の行事に変化したもので、行事食 には、健康で幸せに暮らせるようにという願いが込められています。 それぞれの節句には、邪気(病気や災難を起こす悪い気)を払うとさ れる季節の植物が用いられているのも特徴です。





こどもの日は「こどもの人格を 重んじ、こどもの幸福をはかる とともに、母に感謝する」日と して定められており、本来は、 端午の節句とは別の行事で

