

給食だより



梅雨の季節になりました。梅雨は、1年の中でもっとも雨がたくさん降る季節の1つです。気温と湿度が上がると、カビが生えやすくなります。手洗い、身支度にはとくに注意しましょう。食中毒が起こらないように、ご家庭でもお気をつけください。



衛生に
気をつけよう！

えいせい



③身支度はきちんと



しっかりと洗たくをして、せ
いけつな給食着やマスク
を身につけましょう。

①せっけんで手を洗う



りょうり料理をする前、食事をする
まえ前、トイレの後は、とくに
いねいに手を洗いましょう。

②つめを短く切る



つめが長いとよごれがた
りやすいので、こまめに切
りましょう。

④換気をする



まどし窓を閉めたままだと、教室の
きょうしつ空気
がよごれていきます。空
気を換えてきましょう。

⑤配ぜん台はきれいに



はいだ配ぜん台は、毎日給食用の
まいにちきゅうしょくよう
バケツと台ふきを使って、き
れいにしましょう。

家庭でもこんなことに気をつけましょう！



食べものの鮮度を確
かめて使いましょう。



しっかり熱を通しま
しょう。



調理後は、なるべく早
めに食べましょう。

そらまめのさやむきをしたよ



5月22日(火)に1年生がそら豆のさやむき体験に挑戦しました。そら豆は子どもたちにとってあまり食べ慣れない食材であり、苦手な野菜の1つですが、自分でむいたそら豆は格別においしく感じたようです。体験前には、絵本「そら豆くんのベッド」の読み聞かせも行い、さやの内側にはふわふわの白い綿毛があることを手で触って確認することができました。



- 小さい豆も大きい豆もあるね。
- さやの中は、ふわふわでとろとろで白っぽいね。
- そら豆くんみたいに真ん中に黒い線があるね。
- 葉っぱみたいなおいがするね。



今月の献立



6月14日から7月15日までロシアで2018FIFAワールドカップが行われます。それにちなんで、開催初日である6月14日(木)はロシア料理を提供します。

ボルシチ

赤い色をした煮込みスープで、ロシアの伝統的な料理です。赤色の正体は、ピーツという野菜の色素の色で、別名“砂糖大根”と呼ばれています。根の部分に砂糖が蓄えられており、とても甘みの強い野菜です。

ピロシキ

小麦粉の皮で肉や野菜を包んだロシア風の肉まんじゅう(パン、パイのようなものもある)です。油で揚げたり、オーブンで焼いたりして調理されます。