

しょくいくだより

令和6年3月

京田辺市学校給食委員会

いちねんかん しょくせいかつ 一年間の食生活をふりかえってみましょう



この一年間の給食時間をふり返し、できていたことに○をつけましょう。○がつかなかったことは、次の学年でがんばりましょう。

たことは、次の学年でがんばりましょう。

<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p>	<p>給食当番の身支度をきちんとしてきた</p>	<p>食事のあいさつをこころをこめて言えた</p>
<p>盛り付け表を見て、食器を正しく並べることができた</p>	<p>おはしを正しく持ち、上手に使うことができた</p>	<p>よくかんで味わって食べることができた</p>
<p>地域の特産品や食文化を知ることができた</p>	<p>日本の伝統行事や行事食について知ることができた</p>	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p>

そつぎょう ご卒業おめでとうございます

6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。6年間で食べた給食は約1100回。いろいろな給食献立が登場していました。



カレーはルウから手作りでず。



季節の行事食。6月は手作りみなづき水無月でした。



今年度の給食週間では栄養素について学びました。

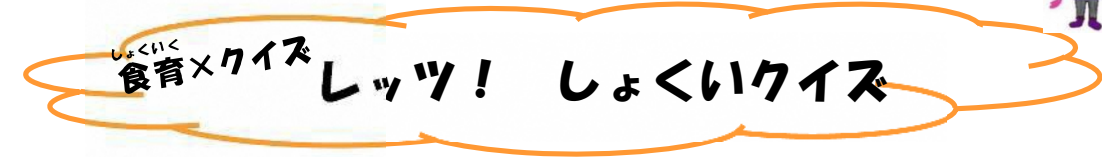


毎月19日は食育の日。京田辺の特産品「お茶」を使った献立が登場しました。



地元でとれた食材を使った「まるごときょうとの日」

みんなの思い出に残っている給食献立はなにかな??



ぎょくろマンのヒントをもとに、なんの食べものか考えてみましょう!

昔から京都で作られてきたものだよ。

生のままでも食べられる野菜だよ。

葉っぱがギザギザしているよ。

【たえ】 みずな
みずなは古くから京都で作られていた野菜で、「京菜」とも呼ばれています。なべものに入れてお出し
いですが、チカラなどで生のまま食べることもできます。カルシウムや鉄、ビタミンCなどが豊富にふ
まれています。