2月給食だより

令和６年１月３０日発行
練馬区立関町小学校

２月は節分、そして立春と春を迎える行事がありますが、気温をみると1年で最も寒さの厳しい時期です。また、風邪やインフルエンザの流行がみられます。バランスの良い食事をこころがけ、十分な睡眠を確保するなど、体の抵抗力を高めて、元気に過ごしてほしいと思います。

6年生が考えた「My Favorite Curry」

外国語の武田先生から授業について、教えてもらいました！

◆◇外国語「Let's think about our food.」◇◆～昨年度に引き続き今年度も行います！～

6年生は2学期に外国語の授業「Let's think about our food.」の学習を行いました。この単元は、「英語を使って家庭科を学ぶ」という学習です。単元の最後に「カレーNo.1 決定戦でプレゼンテーションを行う」という目標を立て、食材の言い方、食材の産地、栄養素の言い方を学習しました。「カレーNo.1 決定戦」では、6年生のみなさんそれぞれが、おいしい、ヘルシー、安全を意識したカレーの献立を考え、英語で発表をしました。

今回、各クラスで選ばれたカレーが、給食のメニューとして登場します。6年生が英語でスピーチした動画も全校児童のみなさんに見てもらう予定です。

これからは「英語を学ぶ」から「英語を使って何かを学ぶ、表現する」時代と言われています。6年生全員が頑張って取り組んで決定したNo.1カレーをお楽しみください！

◆◇Curry Menu◇◆

6日(火)：　**6-2 【Naan & Butter Chicken Curry：ナン＆バターチキンカレー】**
ナンをバターチキンカレーにつけて食べます。

16日(金)：　**6-1 【Bacon Curry：ベーコンカレー】**
厚切りベーコンをのせたカレーを考えてくれました。給食では、ベーコンとじゃがいもをいためて、カレーライスの上にのせて食べます。

29日(木)：　**6-3 【 Western Style Bread Curry：チーズトースト＆カレー】**
パンをカレーにつけながら食べる西洋風カレーを考えてくれました。給食では、食パンにチーズをのせて焼き、チーズトーストを作ります。そして、チーズトーストをカレーにつけて食べます。

☆給食献立をご紹介☆　白菜と塩こんぶいため

先月人気だった献立を紹介します。ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

【材料】４人分
- ごま油　小さじ1
- 白菜　約1枚（112ｇ）
- にんじん　約1／10本（24ｇ）
- もやし　88g
- 塩昆布　7.2ｇ
- こしょう　少々

【作り方】４人分
1．白菜は２ｃｍ幅に、にんじんは短冊切りにする。
2．野菜をたっぷりの水でさっとゆでて、水気を切る。
※電子レンジで野菜が柔らかくなるまで加熱する方法でも構いません。
3．ごま油で野菜をいためる。
4．塩昆布、こしょうを加えて、味を仕上げる。完成です！
※野菜の分量・種類を変えて作っても構いません。その場合は、最後に味を調整してください。

～6年生が献立を考えました！～

◆◇家庭科「まかせてね　今日の食事」◇◆

家庭科「まかせてね　今日の食事」の授業で、給食の献立を考えました。6年生が一生懸命献立を考えてくれて、新しい献立も出しました。ありがとうございました。そして、この取り組みも今月が最後になりますので、ぜひ、お楽しみにしてください。

◆◇6年生が考えた献立◇◆

19日(月)：「和食給食」を考えてくれました。ひじき、豆腐を入れて和風ハンバーグを作ります。そして、手作りのしょうがソースをかけます。

22日(木)：「和食給食」を考えてくれました。栄養バランスを意識して考えました。

6年生：セレクト給食を行います

20日(火)は6年生を送る会があります。それに合わせて、6年生では、セレクト給食を行います。事前に、飲み物・主菜で、食べたいものを選んで注文しています。

●飲み物：りんごジュース or オレンジジュース　(1～5年生：りんごジュース)
●主菜：白身魚の黄金焼き or てりやきチキン　(1～5年生：白身魚の黄金焼き)

料理の組み合わせや、好みを考えて、自分でセレクトします。料理を選ぶ楽しさや、食に興味をもつきっかけになれば幸いです。

～2月3日は「節分」です～

節分は「季節を分ける」と書くように、季節の変わり目である「立春・立夏・立秋・立冬」の前日のことを指し、特に1年の始まりである立春の前日のことをいいます。

日本で古くから行われていた行事で、「鬼は外、福はうち」と豆をまき、自分の年の数(あるいは年の数＋1粒)だけ豆を食べて、1年の健康や無事を願います。

また、この日には、柊(ひいらぎ)の枝に焼いたいわしの頭をさして門や軒下に立て、鬼(病気や災い)を追いはらうという習慣もあります。

給食では**きなこ豆**と**いわしの蒲焼き**を出します。

＊＊1月の食材の産地＊＊

飲用牛乳(12月)：東京都、群馬、山梨、青森、山形、北海道
人参：練馬区、千葉　キャベツ：練馬区、愛知　大根：練馬区　千葉　玉ねぎ：北海道
ねぎ：千葉、埼玉、栃木　白菜：茨城　小松菜：埼玉　かぶ：千葉　にら：茨城　せり：茨城
きゅうり：千葉、宮崎　もやし：栃木　しめじ・えのき：長野　しょうが：高知、長崎　にんにく：青森
里いも：埼玉　じゃがいも：長崎、鹿児島　いちご：香川　はれひめ：愛媛　とり肉：岩手、青森
ぶた肉：千葉　牛肉：岩手　ぶり：長崎　ししゃも：ノルウェー・アイスランド

給食費の引き落とし日　2月5日(月)

2月が最後の引き落としとなります。前日までに口座を御確認の上、御協力よろしくお願いいたします。
※振替手数料が10円かかります。
※多子世帯への学校給食費補助対象の児童の方の給食費の引き落としはありません。
※教材費、第一子の給食費については、通常通り引き落とされます。
※転入生は引き落とし金額が異なります。詳細は事務室から配布した書類をご確認ください。
1・2年生：5,000円　3・4年生：5,300円　5・6年生：5,600円