

平成30年度

6月給食だよ!

練馬区立光が丘秋の陽小学校
校長 関川 健
栄養教諭 佐藤 綾子



6月の給食指導は、「手洗いを正しくしましょう」です。

手洗いには、きれいに洗うための順序があります。洗った手を汚さないためにも、給食時間に口を拭くハンカチとは別のハンカチを持たせてください。



食育の日

6月19日(火) 食育の日です! 食育の用語は、明治時代の料理小説『食道楽』(村井弦斎)・秋の巻に、「小児には、徳育、知育、体育よりも食育が先」とあり、子供に対する食教育の重要性が説かれていることに由来します。近年、食育が見直され、幼児・学童期の人間形成や健康な食生活と食習慣の確立に役立てようとする教育運動に発展し「栄養教諭」も創設されました。食育基本法も制定(2006年施行)され、2006年から食育が授業科目に加わりました。家族の団らんや人間関係の融和、郷土理解や地産地消活動、食料の自給率や安全性、食生活の改善と健康増進、料理の楽しさの理解などを、食を通して進めることがねらいです。文部科学省は、6月を食育月間、毎月19日を食育の日と定めています。

給食費引き落とし日は、6月4日(月)と再振り替え19日(火)



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク

※早寝をすると朝、元気に起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください!

☆6月の主な食材使用予定産地(厳選して使用します)牛乳は、千葉・群馬・岩手・宮城

産地	練馬		北海道	青森	山形	栃木	岩手	茨城	埼玉
食材名	にんにく キャベツ 玉葱	だいこん えだまめ	ししゃも ほたて たら	にんにく りんご いか	さくらんぼ	たまねぎ もやし	鮭	じゃがいも	きゅうり ほうれん草
産地	静岡	千葉	愛媛	高知	熊本	韓国	アイスランド	ベトナム	ニュージーランド
食材名		だいこん		しょうが	ズッキーナ フルーツ	ひじき	ししゃも	えび	ほき



練馬区産・東京都産の食材を使用しています! 地産地消! です。

- 1日(金) カレーライス・・・試食会の日です。練馬産にんにくを使用します。
- 2日(土) 練馬キャベツの味噌汁・・・区内のキャベツを使用します。味噌も区内産です。
- 5日(火) 大根の糰マヨ・・・練馬産の大根を使用します。
- 8日(金) トマトスープ・・・練馬産の玉葱を使用します。
- 15日(金) 鶏とコーンの揚げ煮・・・練馬産にんにくと枝豆を使用します。
- 19日(火) 食育の日です。東京エックスのオイスターソース炒め・・・東京で開発された豚肉と東京都産の小松菜を使用して作ります。本献立は、前任校でスーパーシェフ給食を実施した際にお越しいただいた、陳建一さんから教えていただきました。本格中華です。
- 21日(木) あじさいゼリー・・・給食室であじさいに似せて3色使用したゼリーを作ります。お誕生日給食のメニューです。
- 26日(火) 秋の陽小手作りカレーパン・・・生地・具すべて学校でつくる本格カレーパンです。練馬キャベツのポトフ・・・練馬産キャベツを使用してポトフを作ります。

