



平成30年度

# 2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

2月の給食目標は、「上手に片付けをしましょう」です。

低学年は、「食器に食べものを残さないようにする。」

「ごみの始末をきちんとする。」

「食器をそろえて返す。」

中学年は、「残菜の始末をきちんとする。」

「配膳台をきれいに拭く。」

高学年は、「片付けてくれる人の立場を考え上手に後始末をする。」です。

後片付けは、みんなで協力をするものの1つですが自主的に活動することも大切です。

最後までしっかりと片付けができることで秋の陽小の給食はパーフェクトになります。一人一人が当番や係活動を責任もって活動することができるのが大切です。

インフルエンザや風邪がまだまだ流行しているので気をつけましょう!



秋の陽小では給食前には、必ず手を洗いうイルス対策の消毒をして給食当番や給食準備を行っています。

外から帰ったら必ず手洗い、うがいもしましょう。うがいは、一度口の中をすすいでからのどがいをすることで口中の菌の侵入を防ぐことができるそうです。



早ね・早おき・朝ごはん

「早ね・早おき・朝ごはん」運動シンボルマーク

※早ねをすると朝、しっかりと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!

☆2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・北海道

産地	練馬		東京	山形	青森		長野	群馬	千葉
食材名	白菜 大根	里芋 キャベツ	小松菜	りんご	にんにく	ごぼう りんご	しめじ パセリ	豚肉 セロリ	にんじん ねぎ
産地	埼玉		高知	茨城	愛媛	沖縄	長崎	ベトナム	ペルー
食材名	きゅうり トマト	小松菜	しょうが ゆず	きゅうり	セロリ	いんげん	じゃがいも	えび	いか



2月の献立より



4日(月) 3日(日)は節分なので、節分にちなんで鰯を使ったメニューです。ほんのりピリ辛のピリ辛揚げをお楽しみに。

東京うどんのすまし汁では、練馬区産のうどんを使用します。

8日(金) 塩もみ野菜に練馬産キャベツを使用します。

12日(火) 凍り豆腐を使用したメニューです。寒い時期に豆腐を凍結・低温熟成させてつくる凍り豆腐。高野豆腐とも言いますが正式には凍り豆腐と言います。

18日(月) 大根の浅漬け。練馬区産の大根を使用して作ります。

22日(金) すき焼き風肉豆腐に、練馬産の白菜を使用します。

26日(火) つみれ汁に練馬区産の里芋を使用します。親芋を食べられるのは、練馬ならではです。