

給食だより11月

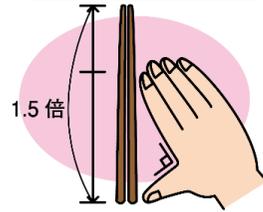
家庭数

令和6年11月22日
川崎市立古市場小学校

おはし名人になろう!

食事をきれいに食べるには、はしの持ち方や使い方がとても重要です。正しい持ち方を確認し、使い方を見直してみましょう。

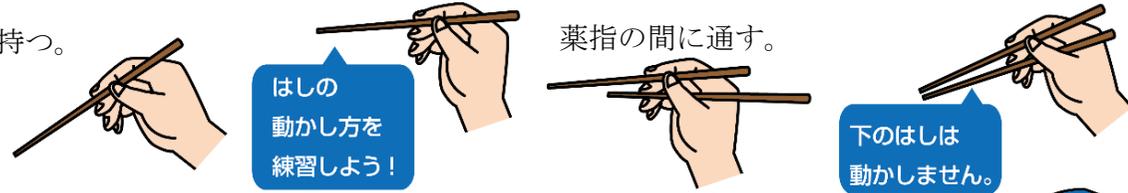
はしの選び方



親指と人差し指の間の長さの1.5倍が目安です。

はしの持ち方

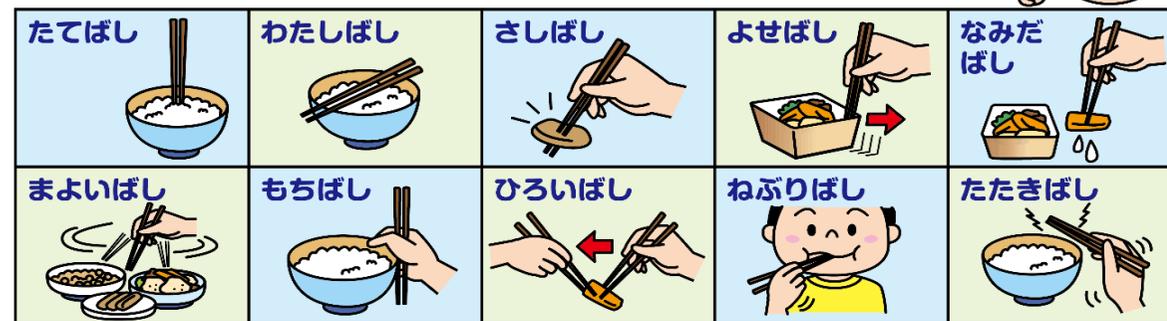
- ①えんぴつと同じよ ②数字の1を書くよ ③もう1本のはしを親指の付け根から中指と薬指の間に通す。 ④上のはしを動かすように上下に動かす。 ⑤下のはしは動かさず、食べ物をはさむ。



いろいろな使い方に挑戦してみよう



×「嫌いばし」~やってはいけない、はしの使い方



給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」とは地域で生産された食材を地域で消費する取り組みのことです。食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や環境保護への貢献などさまざまな効果が期待できます。給食では6月に多摩川梨を使用したゼリーが提供され、12月には「かながわ産品学校給食デー」として神奈川県内産の食材を使用するなど、地産地消に積極的に取り組んでいます。

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

食べ物を大切に心が育つ

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる

〇12月の給食について

寒い時期なので、温かい汁物や季節の食品をできるだけ多く取り入れるように献立を考えました。

【3日(火)：「かながわ産品学校給食デー」】

神奈川県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使用した献立です。

献立名：ごはん 牛乳 さばの塩焼き もやしのうま煮 みそ汁

【19日(木)：「自校献立」】

今年度2回目の自校献立を実施します。献立の詳細は翌月の給食だよりでお知らせいたします。

【季節の食品】

ごぼう さつま芋 里芋じゃが芋 大根 チンゲン菜 長ねぎ
にんじん 白菜 ほうれん草 みかん りんご さけ さば