



学校給食が始まってから2週間が経ち、1年生の児童も上手に給食の準備や当番、片付けができるようになってきました。学校では、子どもたちに一口ずつ食べる量が増えるよう、苦手なものを少しでもチャレンジできるように指導しています。楽しく食事ができるよう無理強いせずに給食指導を行っていますが、お気づきの点がありましたら学校まで連絡をお願いします。



5月の給食のお知らせ

・季節の食品 キャベツ 新じゃが芋 たけのこ にら にんにく かつお あじ しらす わかめ

・行事食「こどもの日」5月2日(木)

たけのこごはん 牛乳 かつおのたつたあげ みそしる かしわもち

・新献立 「豚肉と野菜のしょうが炒め」5月8日(水)

豚肉と季節の食品のキャベツ、たまねぎ、にんじんをしょうがと一緒に甘辛く炒めます。ごはんのすすむおかずです。



こいのぼりや武者人形を飾り、かしわもちやちまきを食べて、男の子の健やかな成長と幸せを願う日です。菖蒲の節句ともいい、菖蒲湯につかったり、菖蒲やよもぎを軒先につるしたりして、邪気(悪いもの)を払います。



食物アレルギーへの対応について



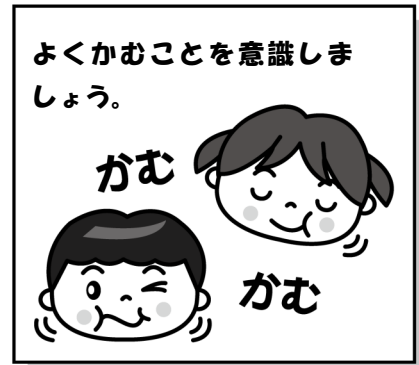
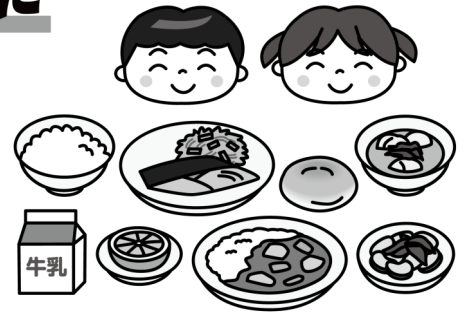
川崎市の給食では、「えび」・「かに」・「落花生」・「そば」・「生/半熟卵」・「くるみ」は使用しません。

食物アレルギー対応は、子ども達が安心して給食を食べられるよう、医師の判断に基づき保護者と学校が情報を共有し、共通理解の上で行うことを基本としています。

学校での対応(除去食、別おかずの持参、担任からの声掛け等)を希望の場合には、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要です。食物アレルギーでご心配なことがありましたら、担任までご連絡ください。

安全においしく給食を食べるために

食べることはごく当たり前のことで、「かんで飲み込む」という動作を意識しながら食べている人はあまりいないかもしれません。ですが、食べ物の形状によっては、よくかまずに飲み込んでしまうと窒息する危険性があります。給食を安全においしく食べるために、以下のことに気をつけましょう。



★歯の生えかわりでよくかめない人は、

- ・箸やスプーンで小さくする
- ・パンは一口大にちぎる
- ・口に詰め込み過ぎない など、特に気をつけて食べましょう。



給食のメニュー紹介 きゅうりの中華づけ

食材（作りやすい量）

- きゅうり.....2本（一口大乱切り）
- 酢.....大さじ1/2（10g）
- 砂糖.....小さじ1（3g）
- 白いりごま.....大さじ1弱（6g）
- ごま油.....小さじ1/2強（2.4g）
- ラー油.....少々（0.1g）

作り方

- ①すべての調味料を火にかけ、混ぜ合わせる。
- ②①ときゅうりを和えて完成。

★給食では、きゅうりは熱湯消毒しています。

ごまは加熱を確実にし、さらに香ばしさを出すため、炒っています。（ご家庭では、すりごまでもおいしく作れます）

今年度の給食初日には、1年生からも「おいしい！」と好評でした。

