



給食だより



令和6年9月27日(金)

No.7

川崎市立高津小学校

食欲の秋になりました！

朝晩は涼しくなり、秋の気配が感じられるようになりました。

スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして食欲の秋の到来で

す。急な寒さに油断して、体調を崩さないよう、3食バランスよく食べて体力をつけましょう。

10月から給食では、食中毒予防の観点から使用を制限していた食品や献立が使用できるようになりました。季節の食品をできるだけ多く取り入れています。

10月の給食

●季節の食材：かぼちゃ さつまいも 里芋 ジャガイモ チンゲン菜

にんじん りんご さば しらす

●新献立：21日(月)「豚肉と生揚げのカレー炒め」

…カルシウムの多い生揚げを使い、たまねぎ、にんじん、さやいんげんと一緒にカレー味の炒め物にしました。

23日(水)「からしあえ」

…茹でたもやしと小松菜を、洋がらしと砂糖としょうゆで味つけしました。

2年生で食育の授業を行いました

学級活動にて、いろいろたべようパート2の授業を行っています。これは1年生の時に学習した3匹のこぶた(ブー、フー、ウー)の話の続きです。食べ物は3つのはたらき(体を作る【赤】、エネルギーになる【黄】、体の調子を整える【緑】)に分けることができます。給食でも毎日3つのはたらきを取り入れ、子どもたちが元気に過ごし、成長できるように献立を考えています。

授業後1週間は、各自が考えた食事のめあてを達成できるように取り組みます。給食時間の様子を見ると、苦手な食べ物をひとくちでも食べようとチャレンジしていました。また、この食べ物は体を作るはたらきの食べ物だと学習したことをふりかえりながら食事をしていました。ワークシートを一度ご家庭に持ち帰りますので、目を通して頂き、ご家庭での食事の様子や学習後の変化、お子様のがんばりなどについて、お子様の励みになるようなお言葉を「おうちのかたから」の欄に頂ければと思います。よろしくお願いいたします。