

ぱくぱくだより

がつ
2月

令和6年 2月1日
京都市立新町小学校
校長 岸本 直樹
栄養教諭 東 美里



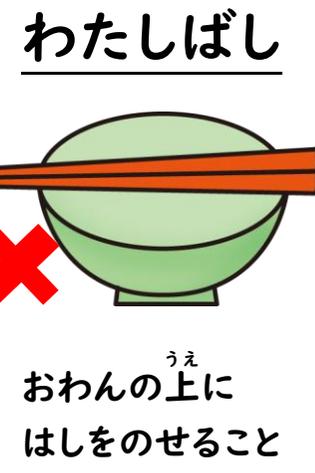
たの 楽しい給食時間を工夫しよう

食事のマナーは、いっしょに食べるまわりの人の気持ちになって考えることが大切です。まわりの人がいやがることや、めいわくになることはしないで、みんなと気持ちよく食事ができるようにマナーを守りましょう。給食時間中の自分を思い出して、下の絵のようなことをしていなかったら○をつけましょう。

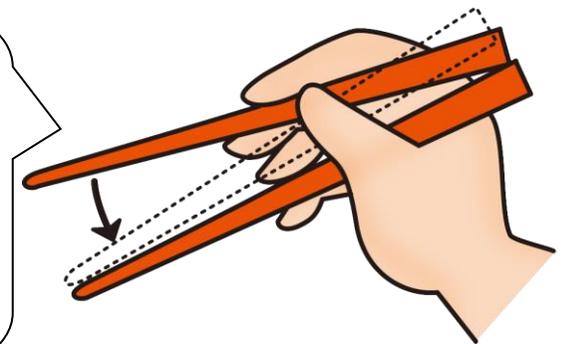


こんな使い方していませんか？

はしのマナーも守り、楽しい食事時間にしましょう。下の絵のようなはしの
つか かた つか かた
使い方をしていませんか？



これが正しい持ち方です。
なかゆび うえ
中指は、上のはしといっしょ
うご に動かします。下のはしは
うご 動かさないようにします。





せつぶん 節分 こんだて

がつついたち 2月1日(木)



どうして豆をまくの?

わるいもの(鬼)を追い払い、良いもの(福)を呼びこむために豆まきをします。大昔に、鬼を豆で退治したところに由来しているそうです。

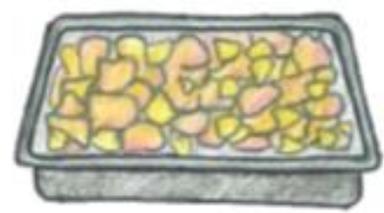


玄関にかざるものは?

いわしの頭を柵の枝にさして玄関にかざります。鬼が、いわしのおいと柵のトゲをこわがって、家に近づかないようにするためです。

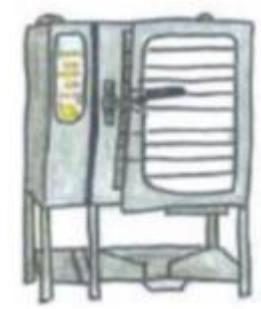
しん 新 こんだて

がつむいか 2月6日(火)

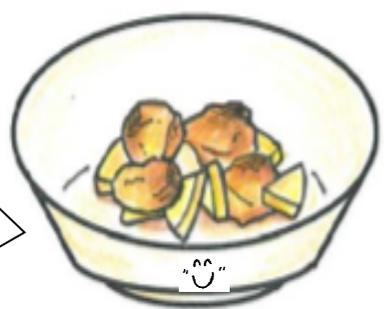


タンドリーチキン

カレー粉を使って、鶏肉とじゃがいもをスパイシーに味つけて、鉄板に並べて、スチームコンベクションオーブンで焼きました。



外はカリッと、中はふっくらと焼き、口の中で、カレー粉の香りが広がります。



なごみ こんだて

がつ にち もく 2月15日(木)



とりとすぐきのまぜごはん(具)

「すぐき」を使った新献立です。すぐきのすっぱさやごまの香ばしさを味わって食べましょう。



すぐき

京都の三大つけ物の一つです。「すぐき菜」を乳酸発酵させて作ります。おなかの調子を整えたり、免疫力をアップさせたりする「ラブレ菌」が多いです。



京都の上賀茂でとれた「すぐき菜」をつかっているの、地産地消の食べ物ですね。

ほごしゃ 保護者のみなさまへ

冬休み明けの生活リズム調べにご協力いただきありがとうございました。子どものうちから、生活リズムを整えることはとても大切です。特に朝ごはんは、眠っている間に下がった体温を上げる働きがあります。体温を上げることで免疫力も上がります。バランスのいい朝ごはんが食べられるように、お子様とご家庭で話題にしていだけたらと思います。

【お知らせ】
○2月16日(金)バタークロワッサンに変更します。