

ぱくぱくだより



がつ
4月

令和6年 4月16日
京都市立新町小学校
校長 岸本 直樹
栄養教諭 東 美里

きゅうしょくしつ

給食室からこんにちは!!

新町小学校では、4人の給食調理員さんが500人分の給食を作っています。給食室でお会いした時には、給食の感想をぜひ伝えてみてください。
給食を通して、健康な体や心をつくっていきましょう。



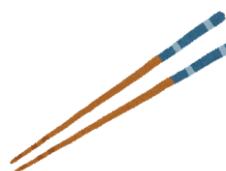
新町小の給食調理員さん

- ◆ 書面にてご確認ください。
- ◆

えいようきょうゆ あずまみさとで
栄養教諭の東美里です。この「ぱくぱくだより」
もつくっています。好きな
給食は、春巻です。



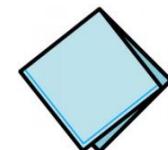
もの持ち物をかくにんしよう



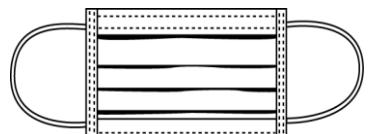
□はし



□ナフキン



□給食用ハンカチ



□マスク(給食当番用)

かみけながひと
髪の毛の長い人は、ゴム
でまとめるなどの工夫を
してみましょう。

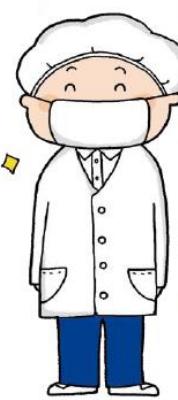


かた 給食時間の過ごし方

きゅうしょくじゅんび しょくじじかんす かた
給食の準備や食事時間の過ごし方について、確認をしましょう。



①トイレをすませてから、
せっけんで手をきれいに洗います。



うちお家で、つめを
みじか短く切っておきま
しょう。



③ていねいに
きゅうしょくくば
給食を配りましょ
う。



②当番の人は、エプロン・マスクをつけま
す。

④当番ではない人は、
しずかに待ちましょ
う。



⑥よくかんで、食べましょう。

パンは、ちぎって食べましょう。



こえおお声の大きさにも気をつけて食べ
ましょう。みんなで、心地よい給
食時間にしましょう。

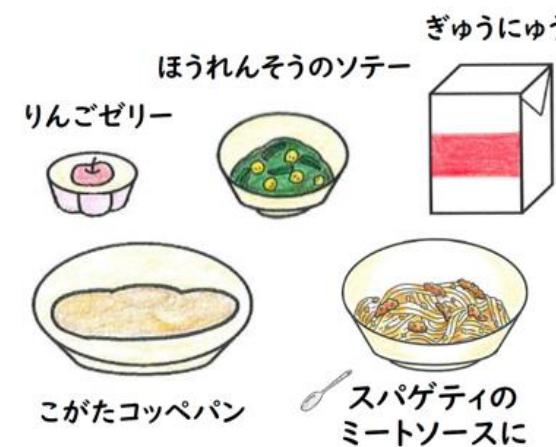


こんだてしょうかい



入学お祝いこんだて

4月16日(火)



スパゲティのミートソース煮

牛ひき肉と野菜をじっくり煮込んでミートソースを作っています。春においしい新玉ねぎが、あまくておいしいです。



調理員さん手作りのミートソースが、おいしくておいしいですよ。

新たまねぎ

ミートソースをきれいに食べるため、スプーンを使ってください。

なごみこんだて



なごみ献立は、和食をいつも以上に味わって、その良さをみつける日です。

春が旬の食べ物を味わおう



春キャベツ

ふわっとやわらかくて、あまみがあります。



みつば
さわやかな香りがします。

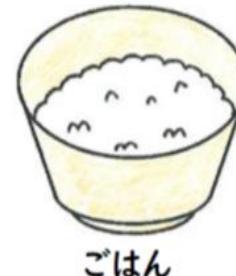


4月17日(木)

キャベツのごまに



けいにくのしおこうじあげ



ごはん



みつばのみそしる

新こんだて

5月1日(水)

カラフルライス

にんじん・えだ豆・コーンを使った、色あざやかな、にんにく風味のまぜごはんです。鶏肉も入っています。



カラフルライスの具を、スプーンを使ってごはんに混ぜて食べましょう。

保護者のみなさまへ

今年度も心と体の健やかな成長を支えられるような安全で安心な給食を提供してまいります。

この「ぱくぱくだより」では、栄養に関することや献立についてなどをお伝えしていきます。また、日々の給食の様子も学校のホームページに載せていくので、ご覧ください。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

【お知らせ】

○1学期の給食実施期間について
4月16日(火)~7月22日(月)