

ぱくぱくだより



がっ
4月

令和7年 4月15日
京都市立新町小学校
校長 岸本 直樹
栄養教諭 東 美里

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470人分の給食を作っています。

給食室でお会いたした時には、給食の感想をぜひ伝えてみてください。

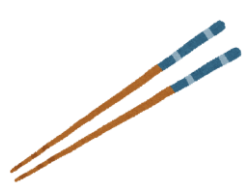
給食を通して、健康な体や心をつくっていきましょう。

新町小の給食調理員さん
※紙面にてご確認ください

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。



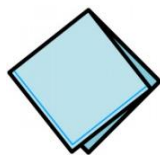
持ち物をかくにんしよう



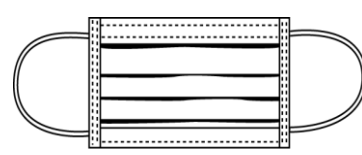
□はし



□ナフキン

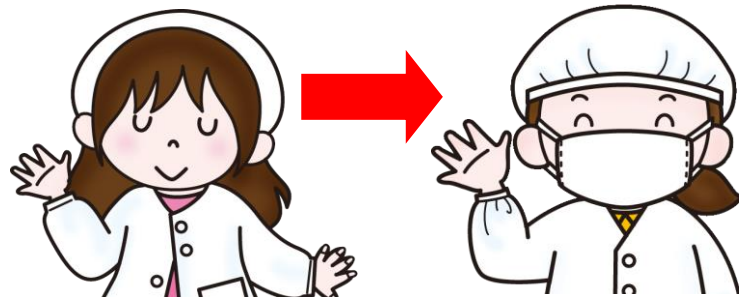


□給食用ハンカチ



□マスク(給食当番用)

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。

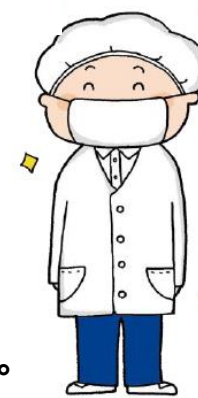


給食時間の過ごし方

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。



お家で、つめをみじかく短く切っておきましょう。

② 当番の人は、エプロン・マスクをつけます。

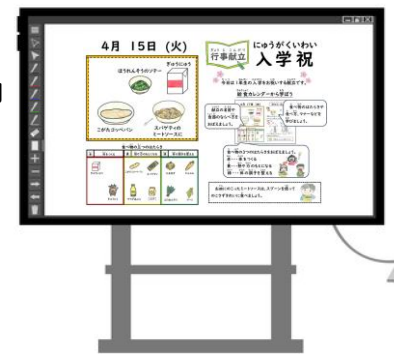


③ ていねいに給食を配りましょう。



④ 当番ではない人は、静かに待ちましょう。

⑤ 給食カレンダーを見て、献立や食器の並べ方を確かめて、みんなで「いただきます」をしましょう。



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。



給食を食べた感想をぜひ教えてください。教室に紙があります。書いた紙は、ランチルーム前のポストに入れてください。

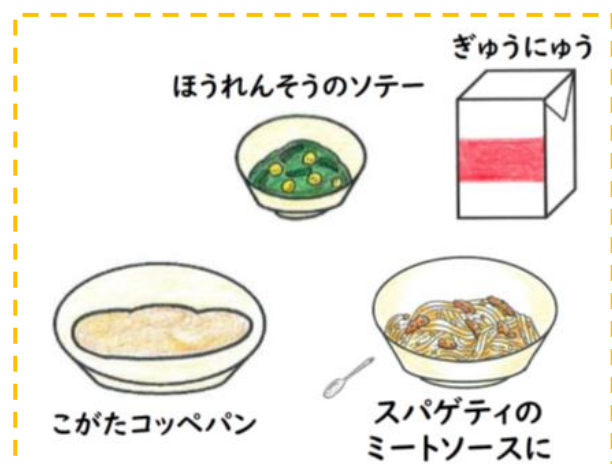


にゅうがく

いわ

入学お祝い

がつ 4月 15日 (火)



こがたコッペパン

スパゲティの
ミートソースに

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。春に美味しい新玉ねぎが、あまくておいしいです。



しん 新たまねぎ

調理員さん手作りのミートソースが、おいしいですよ。

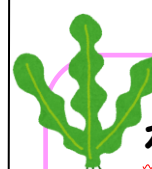


新こんだて

がつ 4月 28日 (月)

ツナとわかめのさっぱり煮

春に美味しいキャベツ・わかめと、うま味のあるツナを合わせました。



わかめ

海そうの仲間です。春に1年分の収穫がされます。

春キャベツ

みずみずしくて、やわらかいの
が特徴です。甘みもあります。



いりごまの食感がよく、さっぱりとした風味を楽しみましょう。

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。

たけのこのあんかけごはん

旬のたけのこの食感や、とり肉やだしのうま味、みつ葉の風味を味わってください。



だいこんばとじゃこの
いためもの



たけのこの
あんかけごはんのぐ



ごはん



はるやさいのみそしる

がつ 4月 30日 (水)

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。栄養教諭の東美里です。

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等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きますので、ご覧ください。食に関することでご相談がありましたら、お気軽にお声かけください。

【お知らせ】

○1学期の給食実施期間について

4月15日(火)～7月18日(金)