

4月給食だより

入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

食べものの数えかた線で結ぼう! クイズ

下の絵にある食べものの数えかたとして、正しいものを線で結びましょう。

レベル1



いちご



バナナ



料理



魚の切り身

1品

1本

1枚

1粒

レベル2



ぶどう



魚



とうふ



うどん

1丁

1房

1尾

1玉

レベル3



キャベツ



カニ



ほうれん草



すし

1貫

1杯

1玉

1把

こたえ レベル1 いちご…1粒 バナナ…1本 料理…1品(1品) 魚の切り身…1枚
 レベル2 ぶどう…1房 魚…1尾 とうふ…1丁 うどん…1玉
 レベル3 キャベツ…1玉 カニ…1杯 ほうれん草…1把(1束) すし…1貫

給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

給食の前に、机の上を片付けましょう。	手をきれいに洗いましょう。	給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。
協力して準備をしましょう。	全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。	姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。
食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。	時間内に食べ終わるようにしましょう。	食器は大切に扱いましょう。

季節のおたより

境町特産の食材



メイシャントン 梅山豚

さし^{ちや}ま茶^{パン}



さし^{ちや}ま茶

メイシャントン とんじる 梅山豚の豚汁



境町の給食では、境町産食材や茨城県産食材を使用した、安心安全でおいしい給食作りにも力を入れています。お米や野菜の他にも、境町特産の「さし^{ちや}ま茶」や「梅山豚」を使用したメニューも給食で登場しますので、献立表をチェックしてみてください。



郷土料理の日 栃木県 4月22日(月)

「すいとんじる」

栃木にはすいとんの伝説があるそうです。その昔お姫様が病にかかり体を壊してしまいました。病が治るようとお寺にお祈りにいったところ、団子を食べるようお告げがあったそうです。そこで現在のすいとんに近いものを作り、食べさせると、体調が回復したという伝説があるそうです。

すいとんは現在でも手軽に季節の野菜と一緒に楽しめる庶民の味として楽しまれています。

きょうは野菜と一緒に煮込んでうまみたっぷりの汁に仕上げました。おいしくいただきます。

世界の料理の日 韓国 4月17日(水)

「トックスープ」

トックとは、うるち米で作った韓国の餅のことを言います。加熱しても伸びにくく、主にスープに入れて食べます。

韓国語では、「トッ」が餅、「クッ」はスープという意味で、日本と同じように、韓国でも餅は正月などの行事に欠かせないものです。

代表的なトックは野菜や肉を入れて煮込んだ、日本の雑煮のような料理で、きょうの給食もトックをスープに入れていきますので、トックのモチモチ感と日本の餅との違いを感じながら、味わって食べてみてください。