

食育だより 平成28年 5月



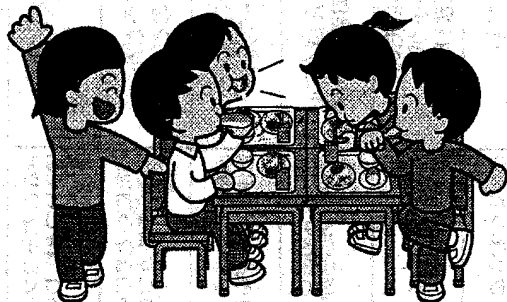
八王子市立山田小学校

学校や給食がはじまって1か月がたちます。毎日の生活には慣れてきましたか？
新しい友達や先生と仲良く、楽しく給食を食べるには『マナー』が大切です。

『マナー』は、みんなが気持ちよく生活できるための「思いやり」です。

食事中に歩
きまわれ
ちゃうと、
おちついて
食べられな
いよ。

食べものが口に入ったまま、話しているとくちやくちや
したり、食べものが飛んできていやだな。
大きな声も出されちゃうとびっくりしちゃうよ！



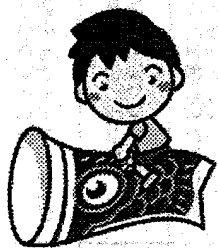
体を横に向いて
食べている…。
姿勢がよくないとカッコ悪い！

約束してほしいことがもうひとつ。「まずい！」と言わないこと。おいしく食べているのに「まずい」と言われてしまうとおいしく食べられませんよ。

ひとりひとりが心がける、お友達どうして気をつけて、楽しい、気持ちいい食事の時間をすごしましょう！

5月5日「こどもの日」から1週間
じどうふくししゅうかん

＊児童福祉週間＊です。



平成28年度児童福祉週間標語

「その笑顔 未来を照らす 道しるべ」

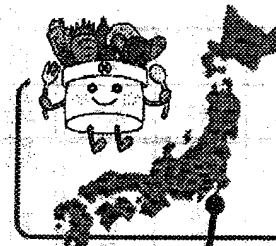
さん（福島県 13歳）の作品

家族みんなで一緒に食事をしたり、料理やおやつを一緒に
作ったりしながら、子どもたちの思っていること、考えて
いることを話し合う機会にしてみましょう。

子どもたちが未来の担い手として、個性豊かに、たくましく
育っていけるよう、家庭や学校、地域みんなで子どもたちを
豊かな愛情で見守りたいですね。



毎月、『和み献立』シリーズとして、各地の名産や郷土料理を紹介していきます。お楽しみに！

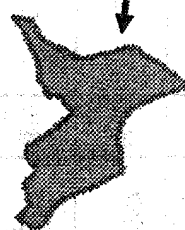


和み献立～郷土料理～

第2号

千葉県

・アジのさんが焼き
・沢煮椀



千葉県のマメ知識。

東京都のお隣です。海の幸、山の幸が豊富にあります。「千葉」という地名は「実り豊かな土地」の意味もあるといわれています。いわしの漁獲量、ピーナッツの収穫量、なしの生産量、冬のにんじんの収穫量が全国1位です！！

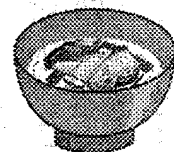
さんが焼き

千葉県の漁師さんが考え出した料理で、その日にとれた魚に、みそや野菜を混ぜて焼いた料理のことです。アワビの殻に詰めて焼くこともあります。



沢煮椀

「さわ(沢)」とは「たくさん」という意味です。細く切った野菜や、魚介などの具たくさん汁物です。漁師さんが海に出るときに作ったのが始まりだといわれています。



＊その他の郷土料理…「木巻き寿司(祭り寿司)」＊

古くから冠婚葬祭や地域の集まりの時のごちそうとして受け継がれ、千葉の郷土料理を最も代表するものです。花などの絵柄を入れるのが特徴です。

保護者の皆さま ＊給食費の引き落としが始まります。

「給食費の納入について」でお知らせしましたとおり、5月から給食費の引き落としが始まります。円滑な給食運営のため、給食費の納入にご理解とご協力いただきますようお願いいたします。

※ご指定の ゆうちょ銀行 口座の残高をご確認ください。

引き落とし日	5月16日(月) ※5月は、2か月分(4・5月分)を引き落とします。				
1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
7,425円	8,325円	8,649円	8,649円	9,092円	9,351円

※別途手数料の10円がかかります。