







令和6年
10月

10月27日(日)~11月9日(土)は読書週間です

給食から本に親しもう！

-  10月28日(月)「ちりめんモンスターをさがせ！」 偕成社
-  10月29日(火)「きりみ」 河出書房新社
-  10月30日(水)「世界の国からいただきます！」 徳間書店
-  10月31日(木)「どうやってできるのチョコレート」 ひさかたチャイルド

読書の秋、食欲の秋。10月の給食では本と関連させた料理を味わい、給食から本に親しむ取り組みを実施します。

10月31日(月)の「どうやってできるのチョコレート」は、今年度の青少年読書感想文全国コンクールの課題図書になります。給食ではチョコレートそのものではなくチョコレートペーストの提供にはなりますが、チョコレートの原料、生産地、過程を学ぶ機会にしたいと思います。

また、わたしたちの食事が色々な国や人のおかげ成り立っていることを感じてもらうねらいで、外国産食材を多数使用した料理を提供します。

この4日間は、学校司書の

先生の協力をいただき、使用図書と関連図書の展示を

あわせて行います。



ご家庭へのおねがい



・給食当番は全員白衣、帽子(三角巾)、マスクを着用します。当番週になりましたら、この三点セットを必ず持たせてください。



成長とともに白衣や帽子(三角巾)が小さくなり、着用しない児童が見られます。清潔に配膳するためにも、体に合わせた白衣、帽子(三角巾)、マスクの用意をお願いいたします。

★裏面もご覧ください。→

9月の給食の様子



青森県産ほたてを使用した焼売を無償提供していただきました。ビックサイズ（一般的な焼売の3倍超！）で、ほたてを存分に味わうことができました。



2年3組さんから返却された牛乳パックです。きっちりと入れられた牛乳パックから、子どもたちの心遣いを感じます。

さつまいもを細切りにしています。その量、15kg。おいしさを考えて、日々調理をしてくださいます。



コッペパンをくり抜き、スープを詰めています。児童の食べ方はアイデア豊富です。



給食おすすめレシピ

「さつまいもスティック」

材料（給食一人分量）

- ・さつまいも25g
- ・米油 適量

作り方

- ① さつまいもを細切りにする。
- ② 米油を温める。
- ③ ①のさつまいもをきつね色になるまで揚げる。



上写真で紹介したさつまいもで作りました。「また食べたい月」と好評でした！