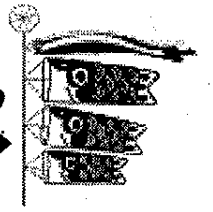


★ランチタイム ニュース



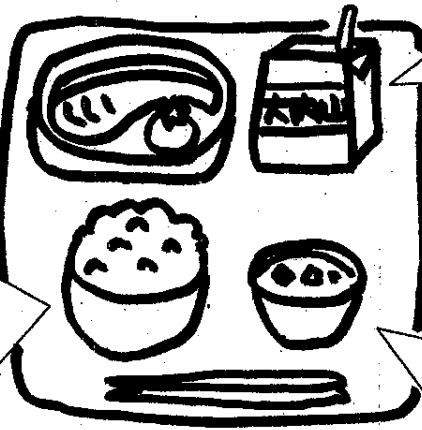
しんねんど きゅうしょく はじ
新年度の給食が始まって、1ヶ月たちました。あたらしいクラスの友達や先生と食べる給食はいかがですか？
この「きゅうしょくだより」では、給食時間の様子の紹介や、旬の食べもの、地元でとれる食べものについてのお話、レシピの紹介などいろいろなニュースをお届けしたいと思います。おうちの人と一緒に読んでくださいね。

みその小学校の給食をしょうかいします！

主食

○ごはん（月・火・水・木）
伊勢市産の「コシヒカリ」というお米です。

○パン（金）
週に1回パンの日があります。コッペパン、ミルクパン、米粉入りパン、黒糖パンなどの種類があります。



牛乳

大内山牛乳が毎日1本つきます。カルシウムやたんぱく質が多く入っています。

おかず

煮もの、あげもの、炒めもの、汁ものなどいろいろな種類のメニューを給食室で手作りしています。地元でとれる食べものも積極的に取り入れています。

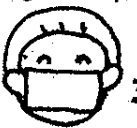
給食室のメンバーです！

ほりもと さん



みその小4年目
すきな給食：
ポークシチュー

なかがわ さん



みその小3年目
すきな給食：
ミートグラタン

とうくら さん



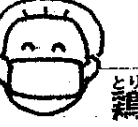
みその小3年目
すきな給食：
鶏のレモン揚げ

よこい さん



みその小1年目
すきな給食：
筑前煮

はしもと さん



みその小1年目
すきな給食：
鶏のレモン揚げ

さいとう さん



みその小6年目
すきな給食：
マーボー豆腐

こんだてしょうかい

15日「たけのこごはん」「すまし汁」

たけのこが入った春を感じる献立です。すまし汁には三重県産のねぎを使っています。

22日「豚肉の伊勢茶煮」

伊勢茶が豚肉のくさみと余分なあぶらをおとしてくれます。新緑のきせつにぴったりの緑茶が香る一品で、ごはんにもパンにも相性バツグンです。

毎月「みえ地物一番給食の日」を設定しています。三重県の食材を積極的に使っています。今月は15日と22日です。

みんなで力を合わせて、安全でおいしい給食作りをがんばります。



今年度も、1年生は教室で、2～6年生はランチルームで給食をいただきます。給食の時間は、勉強の時間とはちょっと気分を変えて、みんなでほっとできる時間になるといいなあと思っています。みなさんの食べたことのない料理や苦手な食べものが出る時もあると思います。子どもの頃にいろんな味付けや料理に出会うことが味覚を発達させて、食経験を豊かにしてくれます。苦手なものも少しずつチャレンジしてみてくださいね！