



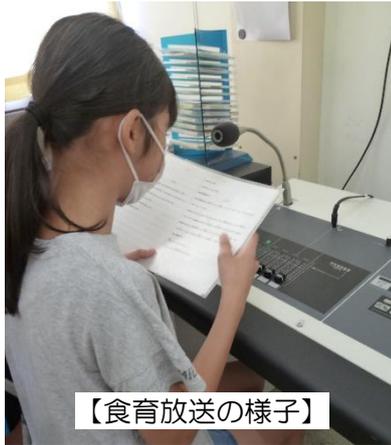
川口市立前川小学校 令和4年5月19日(木)

新年度の給食がスタートして、1カ月ほどが経ちました。ご家庭で、給食の話題になることは、ありますか?「今日の給食何だった?」とご家庭での話題の1つにさせていただけると幸いです。

また、暑さと疲れで食欲が落ちてくる時期です。疲れを感じたら早めに休みましょう。『早寝、早起き、朝ごはん』で、体調管理をバッチリ整えて元気な毎日を過ごしましょう!



給食の様子&食育の取組



【食育放送の様子】

1年生も給食がスタートして1カ月経ち、給食の準備もだいぶ短い時間でできるようになりました。雨の日の20分休みは、子供たちが給食室の窓まで、給食を作っている様子をのぞきにくる可愛い姿も見られます。

前川小の給食時間は、食育の取組として、給食委員会児童による「食育放送」が毎日放送されています。給食に関するクイズや旬の食材の話、赤・黄・緑の栄養の話、植物や動物の命をいただいていることなど…給食を通して、食事の重要性や心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、食文化、社会性を学べるよう努めていきます。



【給食室前の栄養黒板】

前川小の中でも、人通りの多い昇降口の栄養黒板は、5年生、新校舎1階の奥にある栄養黒板は6年生の給食委員会児童が担当しています。毎日の給食が「生きた教材」になるよう、使われている食材を3色に分けています。

黄:エネルギーのもと

赤:血や肉をつくる

緑:体の調子をととのえる



【昇降口の栄養黒板】

正しく食器は置けているかな？！

学校では「前向き・黙食」のよさを生かして、視覚、嗅覚、味覚などの様々な五感を働かせながら給食を食べています。新型コロナウイルス感染症対応の給食が続いておりますが、食事をする際の姿勢やマナーについてご家庭でも振り返ってみましょう。

4月28日の給食より

【おかず】

魚、肉、野菜などの
おかずは奥に

【ごはん】

手前の左側



※左利きの人は、左右を逆に
するとうまくいくかも

【みそしる・スープ】

手前の右側



給食の時だけでなく、お家でも配膳の位置や姿勢に
気をつけて、素敵な食べ方を身につけましょう！

残念ながら・・・給食室
に、毎日10kg前後の
牛乳が残菜となって戻
ってきます。
のどがかわく前に水分
補給し、脱水症に注意
しましょう！



～給食トリビア Q&A～

Q 給食に半熟卵が出ないのは、どうして??

A→ 食中毒などの集団感染を防ぐため、料理や食材の中心温度が85°C1分以上の加熱をしないからです。そのため、半熟卵やお刺身のような料理は、給食では登場しません。
一見、生野菜のように見える給食のサラダに入っているキャベツやきゅうりも、一度茹でてから、冷却してあります。
(果物やミニトマトなど、一部加熱しなくてもOKな例外もあります)



中心温度計で
確認し、毎日記録
をしています