



まいつき 毎月19日は
しょくいく 食育の日!

川口市立前川小学校 令和7年2月25日(火)

寒さの中にも少しずつ春の訪れを感じる季節ですが、まだ寒さは厳しいですね。この時期に流行しやすいのがウイルスなどによる感染症で、予防には外出時や食事前の手洗い・うがい・こがてきが効果的です。よく体を動かし、十分な睡眠をとり、栄養バランスのとれた食事を朝昼夕の3食食べて体の抵抗力も高めましょう。

2月20日 コラボ給食with とうきちろう!



感謝の会の招待給食に合わせて、地域の和食料理のお店「とうきちろう」さんにご協力いただき、特別な給食が登場しました! 10月ごろから、打ち合わせをはじめ、試作や物資の選定を行い、当日は2名のプロの和食料理人さんと本校調理員が協力して給食を作り上げました。

↓20分休みは、たくさんの児童が給食室の見学へ来てくれました。



たいそぼろ
味見をし醤油で
味の最終調整



食育放送では、おめでたい献立として鯛をつかった「たいめし」や、旬でもあり、縁起の良い食材であるわかめ(若芽)やたけのこをつかった汁物、きんとんは黄金色になるようクチナシで色をつけていること等、和食に込められた願いや工夫をプロの方からお話していただきました。クラスへ様子を見に行くと、プロの方の登場で、児童からは歓声があがり「すごい、おいしいです!」「3回もおかわりしました!!」「また食べたいです!!!」等々、大好評でした。

放送室から
全校放送



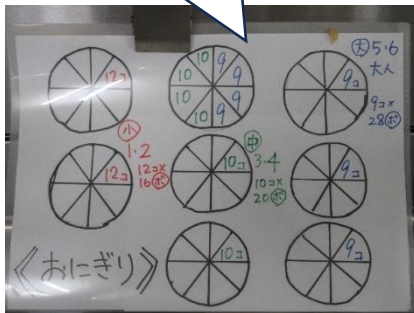
1月24～30日 全国学校給食週間の取組み



給食週間に先立ち、1月20日に給食委員会による発表がありました。給食週間についての説明や、残った給食はゴミになってしまうこと、毎日、どれくらいの残菜が出ているのかを動画で全校児童へ呼びかけました。

← 児童集会 給食委員会発表の様子
↓ 5人で638こ ♪にぎりました！

おにぎりは、量を計算して低学年・中学年・高学年と大きさを3段階(小・中・大)にして作りました！



27日は、日本で1番最初に出た給食をアレンジしたおにぎり献立でした。28日は、皮を並べ、具を包み、アルミカップへの上せて、蒸して作る、手作りのジャンボしゅうまいが登場しました。手間と愛情がたっぷりの給食です。



↑ てづくりしゅうまい 作成中