



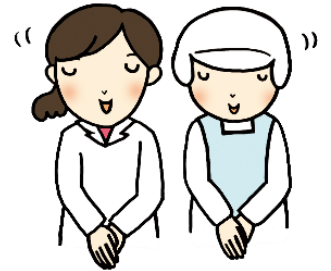
まいつき 毎月19日は
しょくいく 食育の日!

川口市立前川小学校 令和7年3月19日(水)

日に日に暖かく春らしい季節になってきました。そして、保護者のみなさまにおかれましては、今年度も学校給食への御理解と御協力をいただきまして、ありがとうございました。おかげさまで、今年度の給食も、昨日無事に提供し終えることができました。

いよいよ今の学年で過ごす時間も残りあとわずかですね。この1年間をふり返ってみて、給食時間の過ごし方や毎日の食事の仕方などはいかがでしたか？よかったところはそのまま継続し、足りなかったことは気をつけられるとよいですね。

ありがとうございました



2月27日 6年生家庭科 作成メニュー第2弾!

6年2組さん
「ほかほか旬の給食」

★ さんからの献立説明★

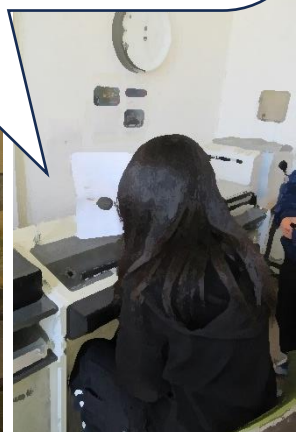
寒い季節にぴったりな「ほかほか旬の給食」をテーマに献立を考えました。しょうが焼きの中に入っている「しょうが」は、食べると血液の流れをよくしたり、熱を作り出したりする働きがあるので、体を中から温めることができます。そして、みそ汁も、飲むと温かいだけでなく、発酵食品である「みそ」自体が体を温める働きがあるとされています。また、栄養面でも黄・赤・緑のバランスを考えて立てました。特にオレンジは、ビタミンたっぷり最後に食べるとさっぱりしていて美味しいです。



オレンジカット中



大人気! おかわりじゃんけんの様子



給食時間の食育放送

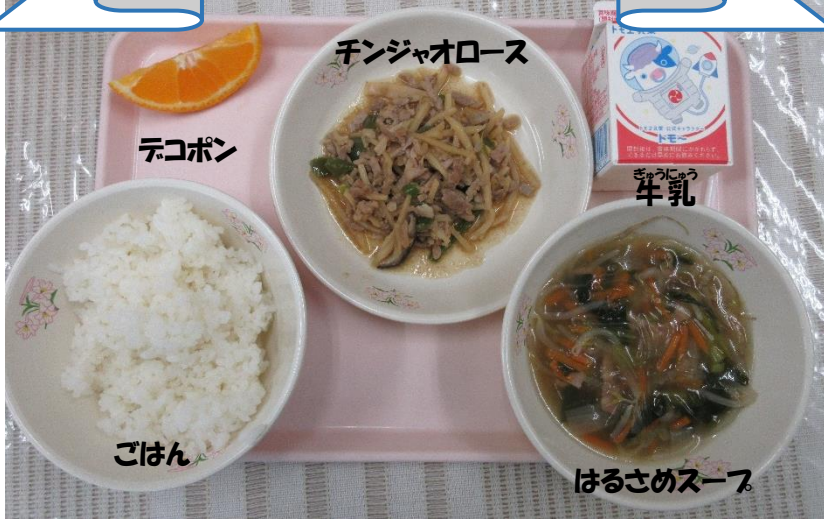
3月5日 6年生家庭科 作成メニュー第3弾!

ねん くみ さん
6年3組 「春の旬と中華」

★ さんからの献立説明★

主菜のチンジャオロースには、春が旬の野菜「たけのこ」「ピーマン」をたくさん入れて、季節が感じられるようにしました。そして、チンジャオロースは、牛肉で作ることが多いですが、給食の予算をかんがえて、豚肉にしてあります。いろいろもかんがえて春雨スープに人参を入れたり、ビタミンが多く取れるように旬のデコポンを入れたり工夫しました。

旬とバランスを意識した献立を、ぜひ味わってください!



6年生の考えた献立 おいしいね



野菜たっぷりのメニューでしたが、1年生にも人気でした!



ご卒業・進級おめでとございます!

食べることを大切に!

おいしいね!

うん!

「栄養」のことも頭の隅に

食卓の向こう側にも
思いを寄せられる人に



「食べる」はみなさんの「生きる」を支え、健康の入口になり、人と人とのつながりやきずなを作ります。毎日楽しく食べられること、そして食事をする時間を大切にすること。もちろん食べ物を大切に扱うことも忘れないでください。

