## みくらし食育だより

~毎月19日は食育の日~ 1000日 100

## ´ きゅうしょく ★**給食はどうやって作られているのかな?**

① 毎朝、 豁後で使う後報が 運ばれてきます。 数量や 協質 のチェックをします。 ②野菜の茂をむいていきます。 だきな機械を従うこともあります。

③ごみや望が入らないように、<u>3回以上</u>洗います。その後、包丁や機械で切っていきます。







⑤大食部のおかずは「グランドケト ル」という大きな機械で作ります。 ④フライバットのおかずは「望鎣」 という大きな鎣でゆでたり鯵めた りして作ります。









1箇に約1000大労 作るよ!





⑦トラックに積み込まれ、学校へ運ばれます。

⑥出来上がった豁後は、党きな ひしゃくを使って、クラスの人数 労を入れていきます。



みんながしっかり食べて くれるとうれしいな。

## ★ 給 食にはこんな思いが込められています

この首的のために、給食の献立を立てるときは

- ・ 字どもたちの好みに合う、食べやすい類型にする
- ・栄養バランスがかたよらないようにする
- ・地元でとれた後報を使ったり、郷土後、行事後を取り入れるといったことに気をつけています。





たいます。

みなさんがおいしく、たのしく、しっかりと豁っを含べてくれるととてもうれしいです。

## ★はじめての給食の味は・・・??

クラスが変わって新しいお装罐と食べる整食の能はどうですか?「党後できたよ!」「ミニトマトが苦手だけどかじってみたよ」「苦手な野菜はごはんと一緒に食べるとおいしく食べられたよ」とすてきな報告をしてくれる子がたくさんいてとてもうれしいです。







1 年生は今週から待ちに待った豁後が始まりましたね。はじめての豁後はどんな味がしましたか?ぜひおうちの人とお話ししてみてくださいね。





1学堂のはじめての 豁後!



じょうずにできたよ!