食育だより

7月

宇都宮市立泉が丘小学校　栄養教諭　令和８年度７月発行

宇都宮白楊高等学校との交流給食
新鮮でおいしい野菜をありがとう







会食のようす

六月十八日木曜日、宇都宮白楊高等学校の高校生と交流給食を実施しました。高校生は、栽培や経営について学んでおり、実際に生育した野菜を小中学校や保育園へ納めています。児童にとって最も身近で年の近い生産者さんです。

この日は高校生が育てたトマトを給食に使いました。野菜を育てた人と一緒に食べる給食は、格別の美味しさだったようです。

さらに会食後は、二年生が生活科で野菜を育てている中庭へ。「トマトには水をたくさんあげたほうがいいの？」など、二年生が日頃気になっている疑問をぶつけると、高校生たちはさすが「野菜のプロ！」的確で分かりやすいアドバイスをたくさんしてくれました。

交流を通して、感謝の気持ちが芽生え、農業への理解が深まりました。



白楊高等学校のトマト







２年生へアドバイス！



白楊高等学校の農場のようす

食事マナーミッションにチャレンジ！

6月に「食事マナー週間」を実施し、全クラスで9つのマナーミッションに挑戦しました。
身に付けたマナーを、おうちでの食事や外食でもぜひ実践してみましょう！



給食委員会の５・6年生がミッションを説明しました





食器の置き方、だいじょうぶ？



協力して向きをそろえよう！

保護者のみなさまへ



6月の休業中における献立やアレルギー対応の変更にご対応いただき、誠にありがとうございました。
今後も安全な給食の提供に努めて参りますので、引き続きよろしくお願いいたします。

給食レシピ バンサンスウ



4人分の材料
- キャベツ葉　4枚
- にんじん大1/4本
- もやし　1/2袋
- 春雨　25ｇ

☆ドレッシング
- 酢　大さじ1
- 洋がらし　少々
- しょうゆ　大さじ1
- 砂糖小さじ 1と1/2
- 塩　少々
- ごま油　大さじ1/2

市販の中華ドレッシング
韓国風ドレッシング
などであえても◎

1 野菜はよく洗い、キャベツ・にんじんは千切りにする。
2 野菜と春雨はそれぞれゆでて冷やし、水気を切っておく。
　春雨は5ｃｍくらいの長さに切る。
3 ぬるま湯で溶いた洋がらしと調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
4 ドレッシングと２を和える。

ハムやきゅうりをまぜてもおいしい！

参考：COOKPAD　宇都宮市学校給食