



**= 12月17日（木）は、
『お弁当の日（おにぎり）』 =
おにぎりを作って持参してください。（おかず、牛乳は出ます。）**

テーマ：「自分で作る世界で1つだけのおにぎり」

◎給食のメニューは、牛乳 鶏肉の香味焼き ゆで野菜 にらと玉ねぎの味噌汁



『おにぎり作り』のポイント

☆おかずとのバランス（食材や味つけなど）も考えて、どんなおにぎりにするか考えましょう。

☆食中毒を予防しておいしいおにぎりを作ろう！！石けんでの手洗いは基本です。早起きして朝、にぎりましょう。

★給食委員会では、11月2日に調理実習。11月25日朝にテレビで放送しました。また、委員会だよりで作り方をお知らせしました。しっかりと計画を立て美味しいおにぎりを作りましょう！当日は、忘れないで持ってきてください。



※裏面に給食委員会だより載せてありますのでご覧ください。

= 1年生食農体験『さつまいも』=



いよいよ収穫！10月28日（水）



1年生緑化・給食委員による保管作業
1個1個丁寧に新聞にくるみました。
10月29日（木）



11月4日（水）放射性物質検査をしましたが、放射性物質は検出されませんでした。



11月24日（火）豆乳仕立ての野菜汁
「ホクホクして美味しかったです！！」



12月3日（木）いかとさつまいもの揚げ煮★このあと2回給食に出ます。（シチュー・大学芋）お楽しみに！！

