



しょくいくだよりは、おうちのひとと、よみましょう。

令和6年5月

宇都宮市立岡本小学校

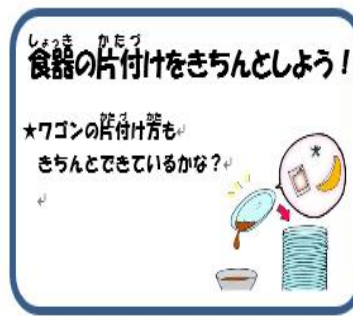
木々の緑がまぶしい5月、新しい学年がはじまり1か月が経とうとしています。新しい学年、学校生活に少しずつ慣れている最中ですね。

新しい友だちと新しい味に出会いながら、給食の時間も楽しく過ごしましょう。

★今月の給食目標は「楽しい給食にしよう」です

楽しい給食ってなんだろう…。

食事のマナーを守ることは、周りの人も自分自身も、気持ちよく食事をするためにとても大切なことです。みんなで楽しく食べることができるように、自分の食事の仕方を振り返ってみましょう。



よく噛んで食べましょう



学校給食では、誤飲によって窒息事故の恐れがある食材は、切り方や調理方法を工夫しています。また、給食の時間に放送で、食べ方の注意喚起を行います。特にうずら卵は、はしで半分に切ってから食べるよう指導しています。食べる時は、一口に詰め込みすぎないで、一回量を少なくし、よく噛んでから飲み込む習慣をつけましょう。御家庭でも、よく噛んで食べるよう、食べ方の見守りや声かけなどの御協力をお願いいたします。

5月の献立ピックアップ

【トマト給食】★詳しくは4月の献立表を御覧ください。

今月もトマト給食を2回実施します。



・5月7日(火) トマトクリームシチュー

湯むきしたトマトを使って彩り良く仕上げます。ホワイトソースは給食室の手作りです。

・5月16日(木) 豚肉と宮野菜炒め

宮っ子ランチ(春: 春野菜ランチ) 春の地場産物を使用したメニューです。角切りにしたトマトをオープンで焼いてから炒めます。アスパラガスは地元岡本産です。詳しくは、5月の献立表の裏面を御覧ください。

【宮っ子ランチ】★年4回(5月・7月・11月・1月)実施予定です。

私たちの住む宇都宮の気候風土や先人によって培われた食文化への理解を深め、郷土への愛情を育むことを目的とした献立です。

〈特徴〉

- 宇都宮の良さを知ることができる。
- 宇都宮市の特産品(たくさん生産されている農作物)を使用している。
- 宇都宮の郷土料理や宇都宮ゆかりのある料理を取り入れている。
- 和食を中心としたメニューである。

———宇都宮の特産品———

- ・いちご ・トマト ・梨 ・にら ・きゅうり ・玉ねぎ ・なす
- ・アスパラガス ・ほうれん草



【1年生給食の様子】

大人気! ココア揚げパン



ストローを使わずに牛乳を飲みます。