





おとなのひとと よみましょう

うつのみやしりったわらにししょうがっこう 宇都宮市立田原西小学校

当ごとに朝晩の冷えこみが増していき、萩の深まりが感じられます。11月23日は勤労感謝の当です。この日は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」自です。毎日給食が食べられるのも、たくさんの人の協力があってこそ。感謝の気持ちを込めて後事のあいさつができるとよいですね。

● おにぎりの日を実施しました

10月10日(金)におにぎりの日を実施しました。「こんな真を入れたよ!」「キャラクターの顔を作ったよ!」と、朝から嬉しそうに話をしてくれる子供たちがたくさんいました。がんばりカードの感想からも、乾年度よりステップアップし、おにぎり作りを楽しんでいる様子が伝わってきます。保護者の智様、ご協力ありがとうございました。

【低学年】

- *自分で作って楽しかった。
- ・三角ににぎるのが、難しかったけど、おいしかった。
- ・自分で考えたおにぎりはおいしかった。
- ・自分で作ったものはおいしく感じた。早く起きておにぎりを作ってよかったなと思った。
- ・梅干しの種を取って中に入れて三角にした。おにぎりは冷たかったけど梅干しがすっぱくておいしかった。
- ・お母さんが作ってくれたおにぎりはとてもおいしかった。今度は作ってみたい。

たゆうがくねん 【中学年】

- ・塩加減がどうかわからなかったけど、ちょうどよく作れていた。
- ・自分で作ってみんなとおいしく食べられて楽しかったし、おいしかった。
- ·今回いい量にできなかったから,次回はちょうどいい量にできるようになりたい。
- ・初めて作ったけど簡単に作れて楽しかった。自分で作ったからおいしかった。
- ・今回はきれいに三角にできた。味もとてもおいしかった。これからもっと色々なおにぎりを作ってみたい。
- ・自分で作ったおにぎりがこんなにおいしいとは思わなかった。

^{こうがくねん} 【**高学年**】

- ・塩の量とごはんの量がわかったので、来年こそは自分で作りたいと思った。
- ・家でにぎり方を教えてもらって作ったら、塩味がちょうどよく、三角の形がきれいになった。次は家の人にもた。 食べさせてあげたい。
- ・最初はおにぎりが小さすぎたのでごはんを多く入れた。6年生になってもごはんの多さを考えたい。
- ・形があまり三角にはならなかったけど,また練習し,きれいな三角に作れるようにしたい。
- ・いつもきれいな三角を作っている母はすごいと思った。
- ・作るのが楽しかった。友達のおにぎりも上手だった。



素敵な感想がたくさん!



12月3日(水) はお弁当の日です への / ♣ への / ► への / ● への / ● への / ●

こんかい つべんとう ひと ちいまがっこうれどういつび じっし つじっぱいふょてい 今回のお弁当の日も、地域学校園同一日の実施です。後日配付予定の「お弁当計画カード」をもとに、おうちの人と相談しておいしいお弁当を持ってきてくださいね。

★学年別のめあて★

でいがくねん ねんせい いえ ひと いっしょ こんだて かんが 低学年(1・2年生): 家の人と一緒に, 献立を考えよう!

サウラがくねん ねんせい いえ ひと いっしょ こんだて かんが 中学年(3・4年生): 家の人と一緒に、献立を 考 えよう! ※できる人は、一緒に材料を選ぼう! こうがくねん ねんせい いえ ひと いっしょ こんだて かんが べんとうづく ちょうせん 高学年(5・6年生): 家の人と一緒にバランスのよい献立を 考 え、お弁当作りに挑戦しよう!

★お弁当作りのポイント「お・**い・し・そ・う**」

お弁当の大きさは?

お弁当の大きさは、身体の大きさや食べる量によって異なりますが、500ml~700ml が適切です。お弁当箱の底面などに記載されていますので、おうちの方と確認してみましょう!

いろいろな食材を使おう!

色々な食材を使うと見た目がカラ フルに。食欲をそそります。

主 食・宝業・飼業をそろ えよう!

お弁当箱の大きさに対し、 主食・主菜・副菜を3:1:2の 割合で詰めると、栄養バラン スがととのいます!

それぞれの調理法が重ならな

いように!

た。 たっぱい である・ ない である・ ない である と ない はい で るなど。 様々な調理法を使うと、 油の摂りすぎ防止にも。

動かないように詰めよう!

お弁当は持ち運ぶもの。すきまがないように詰めると味がまざらず、

★自分にできることを 考えてやってみよう!

お弁当作りには、献立を決める、質い物に行く、野菜を洗う、使った道具を片付けるなど、やることがたくさんあります。包丁や調理機器を使うことが難しくても、お弁当箱の準備、炊飯器のスイッチを押すなど、みなさんにできることは必ずあるはず。前日の夜までに準備をしたり、当日はいつもより早起きをして、ぜひお弁当作りに参加してくださいね。また、忙しい朝に色々なおかずを作るのは大変です。夕飯の残りやお惣菜、冷凍食品も活用して、無理なく楽しいお弁当の日にしましょう。

