

給食だより 2月

足立区立西保木間小学校
校長 出水 典克
栄養士 碓谷 希

みなさんは、マナーを守って食事ができていますか？ 食事のマナーを考えることは、相手思いやることであり、楽しい食事につながります。はしや食器の持ち方、使い方、食事中のマナーなどを見直してみましょう。

覚えておこう！ きらいばし

相手に不快な思いをさせてしまうはしづかいのことを、「きらいばし」といいます。やらないように気をつけましょう。

迷いばし



どれを食べるか迷って、料理の上ではしを動かすこと。

涙ばし



はしの先から汁をぼたぼたと落とすこと。

寄せばし



食器をはしで手前に引き寄せること。

刺しばし



料理をはしで突き刺して食べること。

持ちばし



はしを持ったまま、ほかの食器を持つこと。

はし渡し

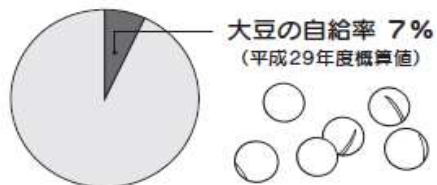


はしとはしで、料理をやり取りすること。

保護者のみなさまへ

正しいはしの使い方をしていないおとなが近くにいると、子供は、自然とそのはしづかいを学んでいきます。家族で、はしの持ち方や使い方、きらいばしなどについて話し合ってみませんか？

Data 大豆の自給率はどれくらい？



平成29年度に国内市場に出回った360万1千トンの大豆のうち、国産大豆は25万3千トンで、自給率は7%です。国産大豆は、味のよさなどが評価されて豆腐や煮豆、納豆などの食品になっています。

出典 平成29年度食料需給表(概算値)

バレンタインデーの起源

一説によると3世紀のローマでは兵士の結婚が禁止されていました。それに反対したバレンタイン司祭は多くの兵士を結婚させて皇帝の怒りをかい、西暦270年2月14日に殺されたそうです。その死を悼む行事から、やがて、愛の告白や贈り物をする日になったといわれています。

～給食の献立、作ってみませんか～

★今月は、2月27日の野菜の日メニューより「キャベツとトマトのスープ」を紹介します！

材料：4人分

・油	小さじ1弱	
・にんにく	1.2g	みじん切り
・たまねぎ	90g	スライス
・にんじん	30g	短冊切り
・キャベツ	130g	短冊切り
・ガラスープ	480g	(水+鶏ガラスープの素小1)
・ウィンナー	40g	小口切り
・絹豆腐	40g	食べやすく切る
・カットトマト	60g	
・卵	80g	

味付け

・しお	1.5g
・こしょう	少々
・でんぷん	2g
・水	6g

作り方

- ①野菜はそれぞれ切る
- ②油を熱し、にんにくを炒め、たまねぎ、にんじんを加えて炒める
- ③キャベツ、スープを加えて煮込む
- ④③にウィンナー、豆腐、カットトマトを加える
- ⑤調味して、水溶きでんぷんを加え、溶き卵を流す

給食費について

給食費は足立成和信用金庫の口座から引き落としになります。給食費のお支払が滞りますと、献立通りの給食が出せません。未納などごさいませぬよう残高の確認等、ご協力お願いいたします。

※2月の引き落とし日は、**2月6日(水)**となります。

