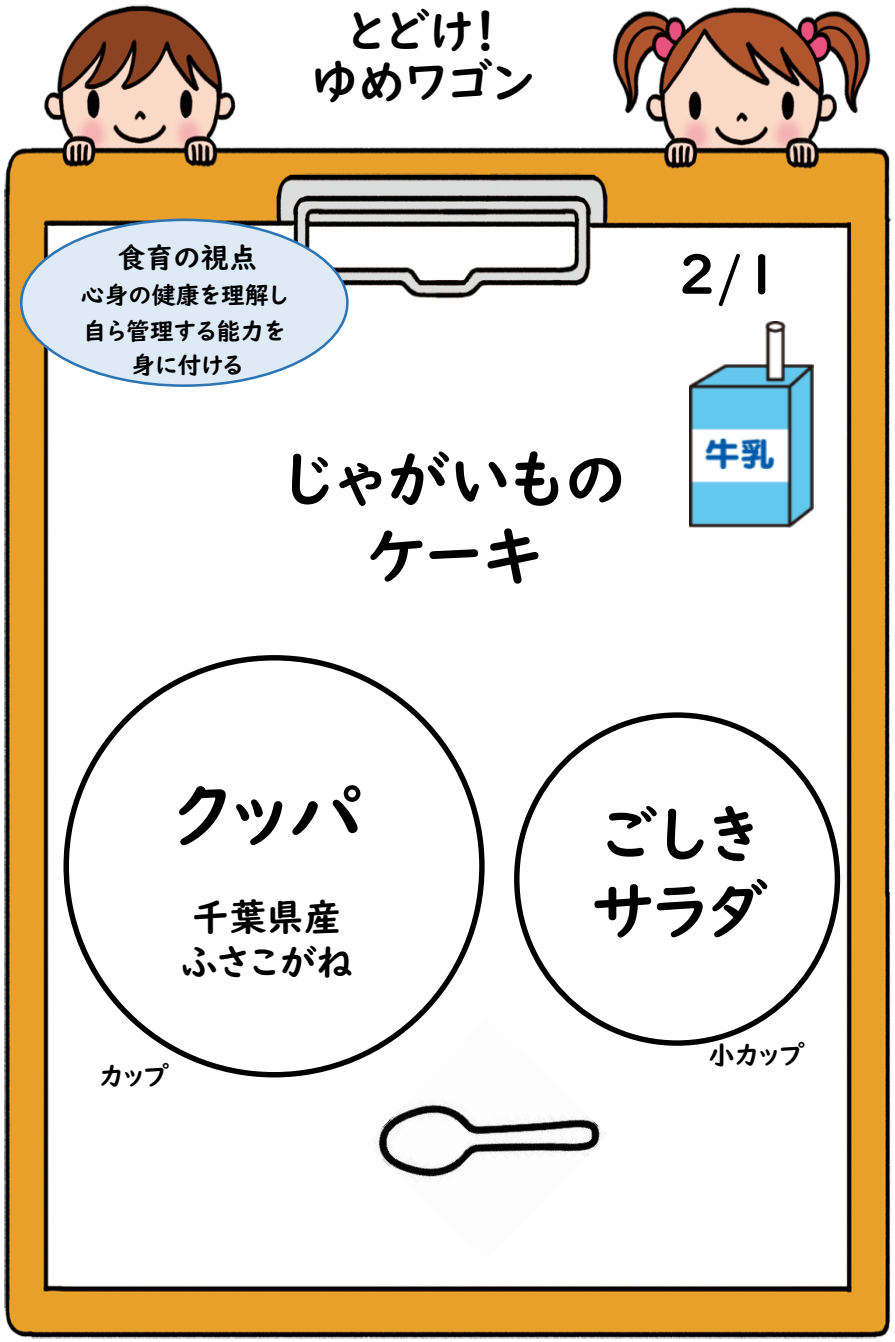
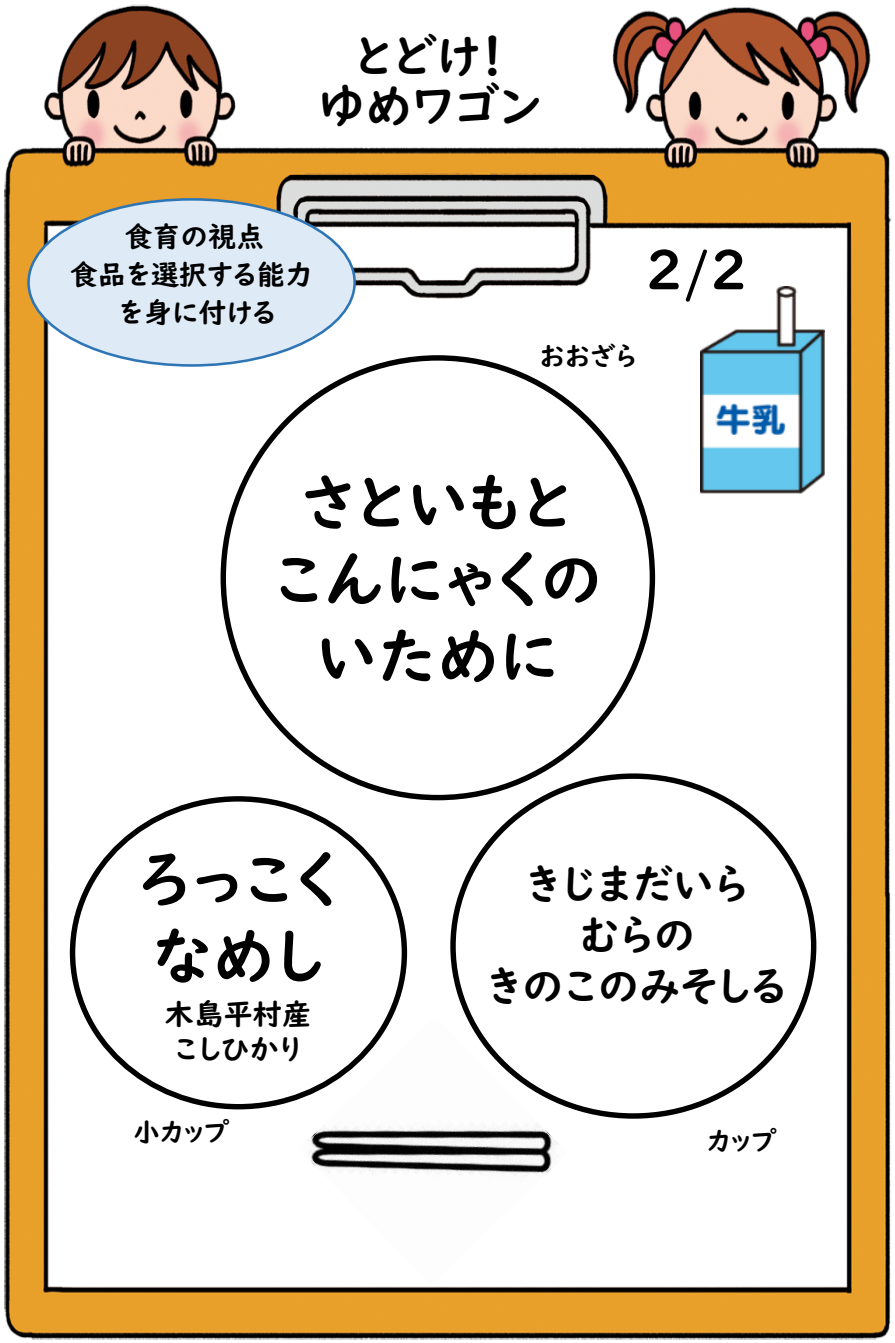
JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/1～



「食べものの働き」

今日のケーキには、お砂糖やじゃがいもが入っています。これらの食材は体の中で、どんな働きをするでしょうか。

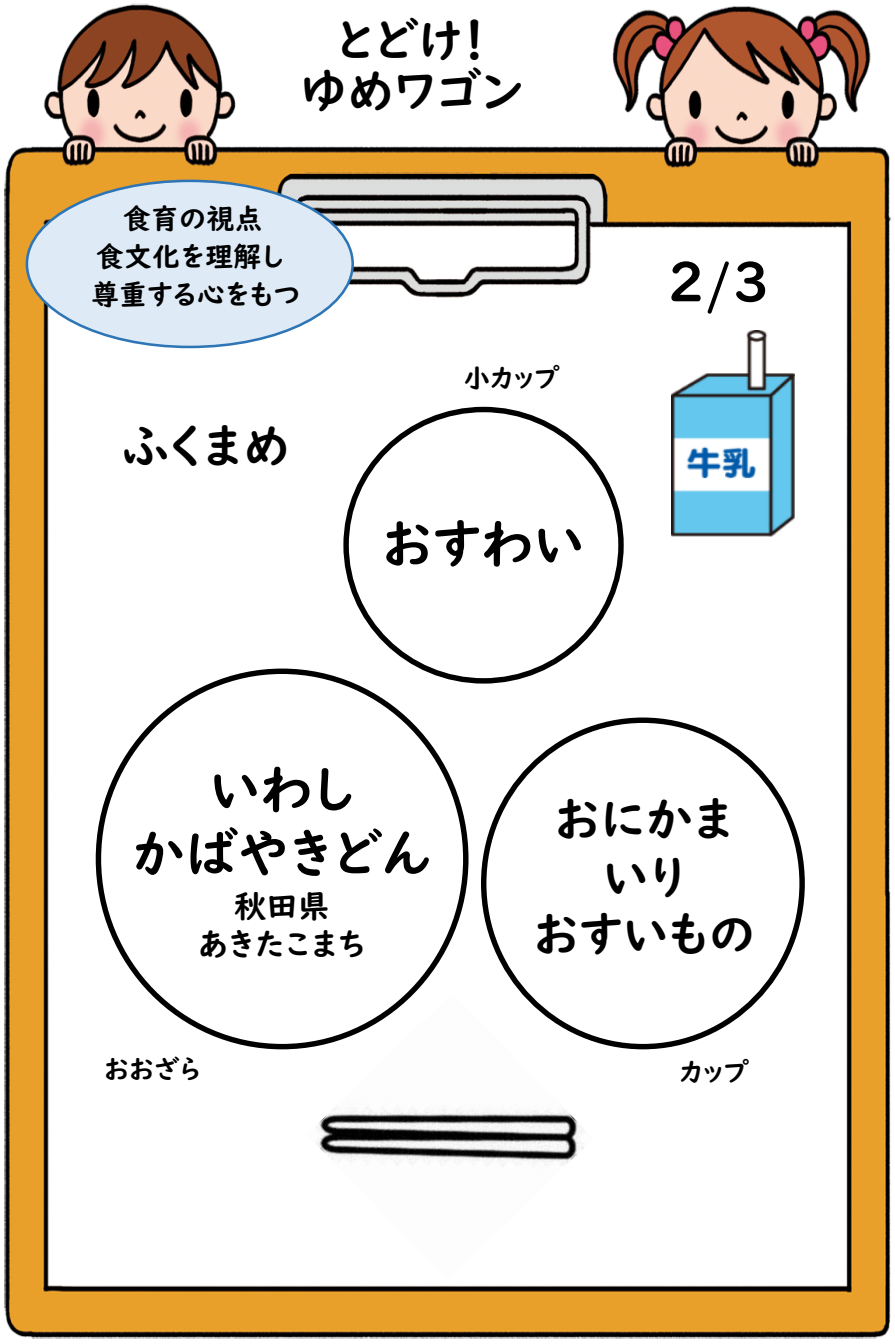


「姉妹都市　木島平村」

今日の給食に使われている「米・みそ・なめこ・えのき・しめじ」は木島平村から届いた食材です。木島平村は長野県北部にある村です。

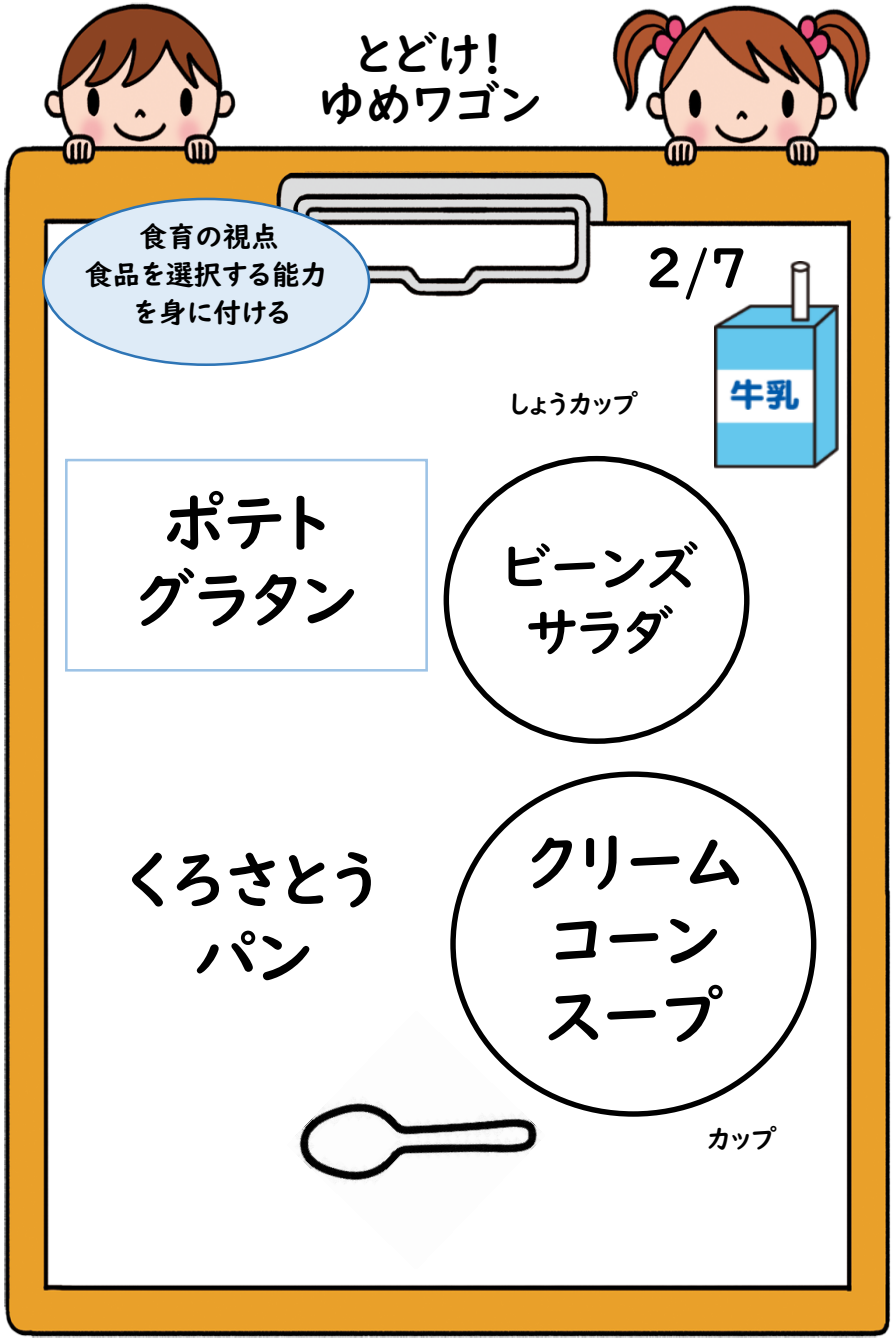
JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/2



2月3日　節分（せつぶん）

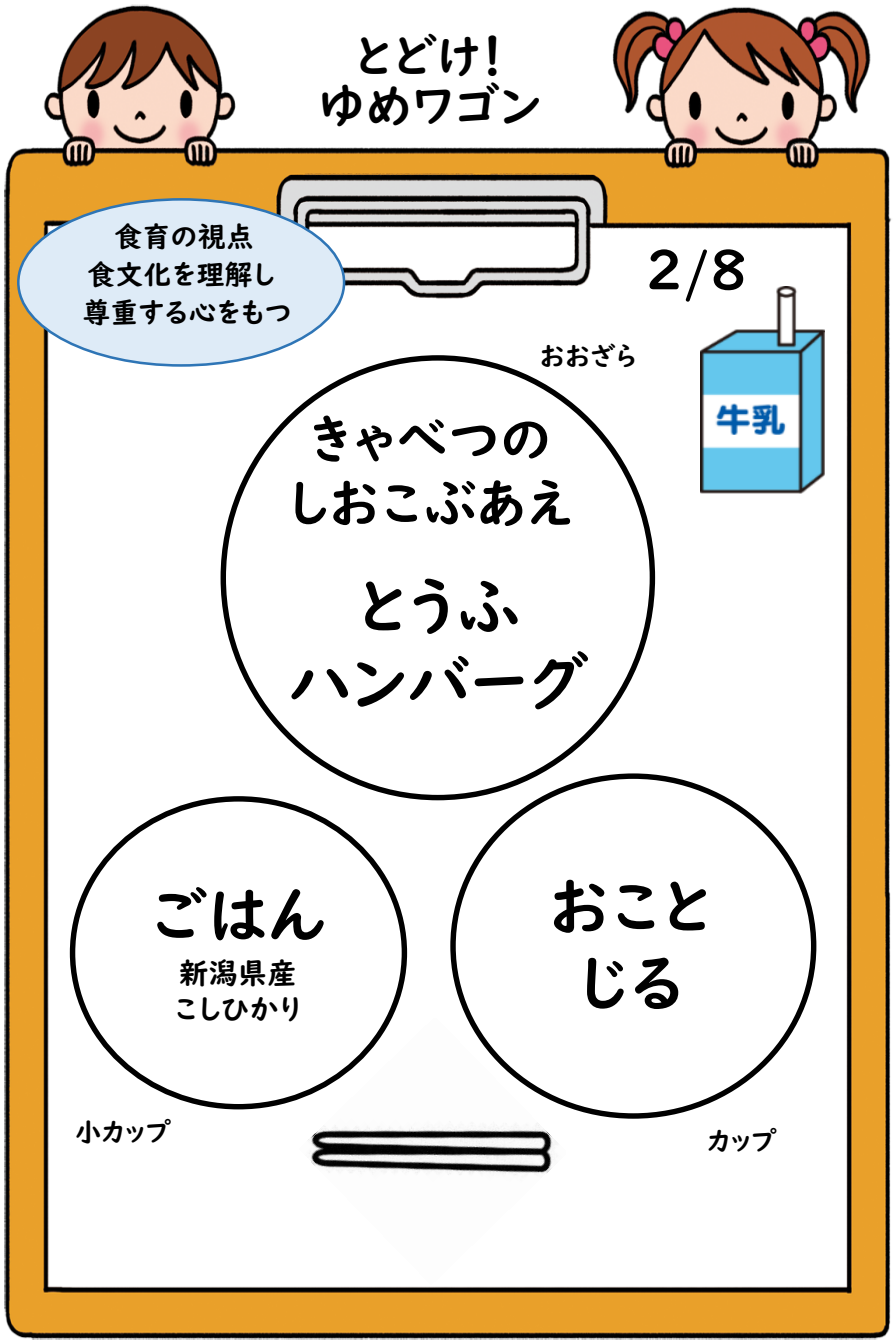
今日（きょう）は節分（せつぶん）です。節分（せつぶん）は立春（りっしゅん）の前日（ぜんじつ）と決（き）められています。一年（いちねん）で一番寒（いちばんさむ）い時期（じき）ですが、明日（あした）から暦（こよみ）の上（うえ）では春（はる）が始（はじ）まります。



「色々な豆」

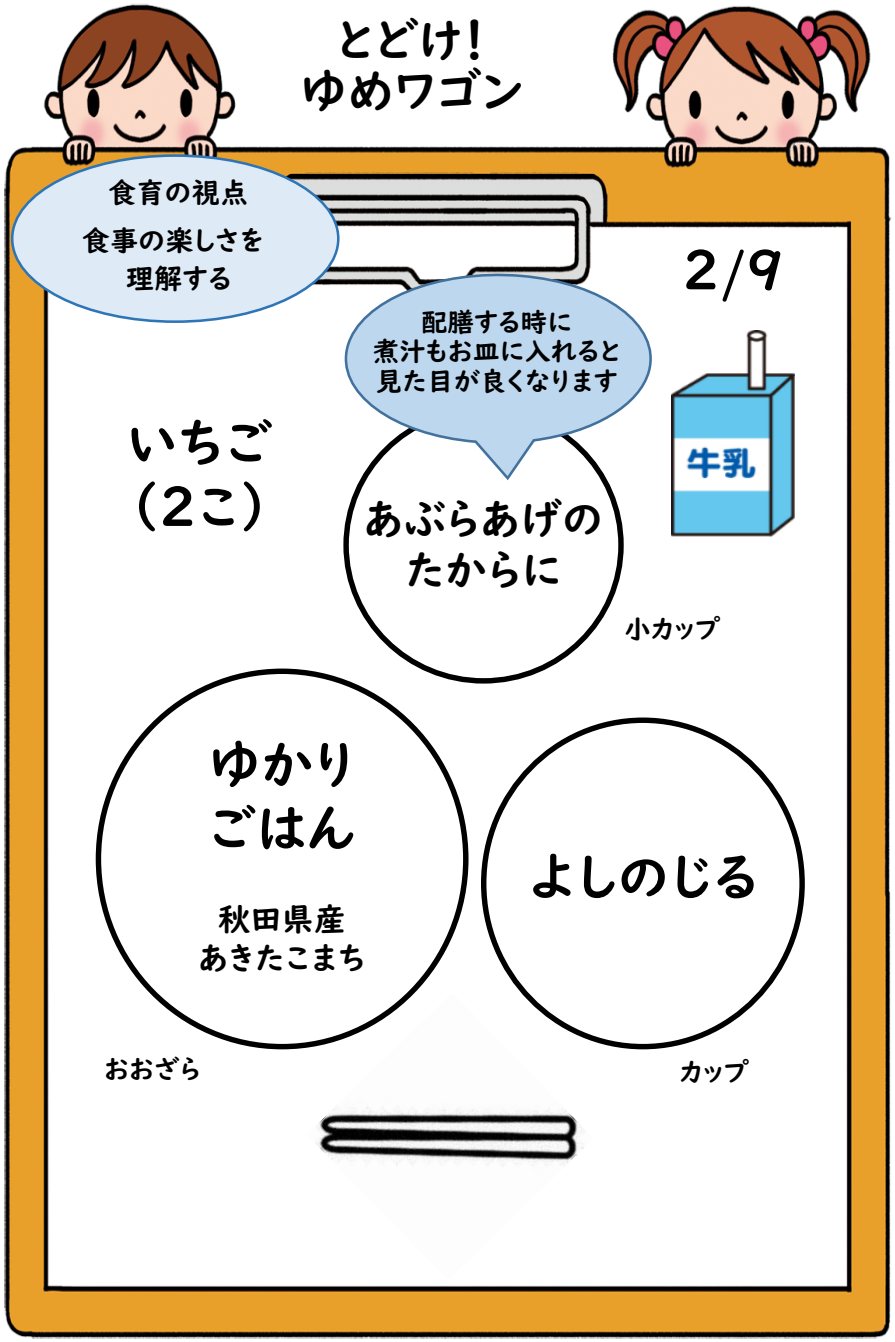
今日のサラダには色々な種類の豆が入っています。

さて、何種類入っているでしょうか。



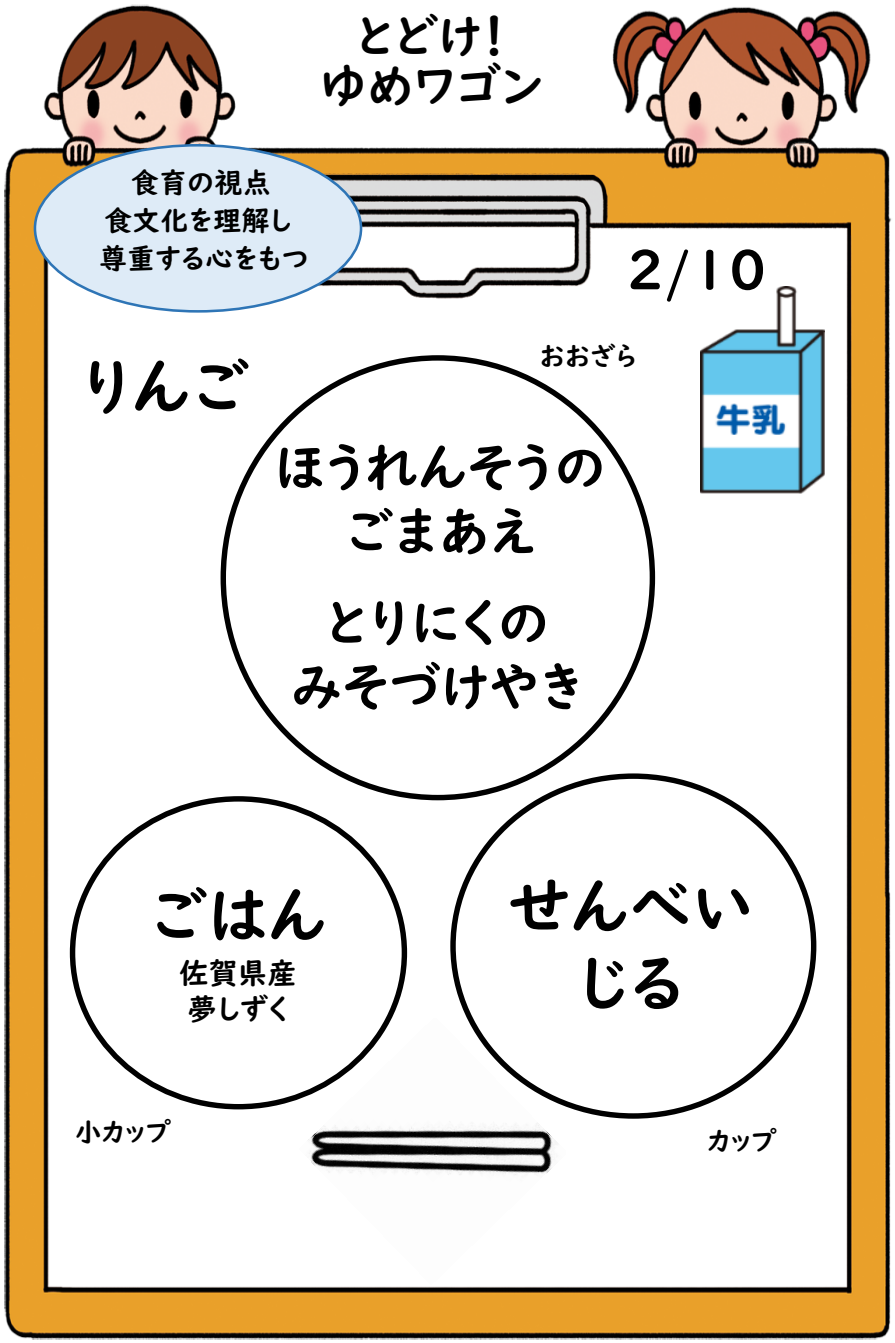
「2月8日　事始め」

事始めは、昔から農作業を始める目安の日とされてきました。この日には、小豆が入ったみそ汁「お事汁」を飲んで豊作や、無病息災を願います。



油揚げの宝煮

油揚げの中に具材をつめて煮たものを「宝煮」と呼びます。さて、今日の油揚げの中にはどんなお宝がつまっているでしょうか？



「せんべい汁（じる）」

今日（きょう）の給食（きゅうしょく）は6年生（ねんせい）が考（かんが）えた献立（こんだて）です。さて、せんべい汁（じる）はどこの都道府県（とどうふけん）の郷土料理（きょうどりょうり）でしょうか。

①青森県（あおもりけん）　②岩手県（いわてけん）　③宮城県（みやぎけん）

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/10

給食の食材

今日の給食には、たくさんの種類の食材が入っています。

どんな食材が入っているか味わいながら探しましょう。

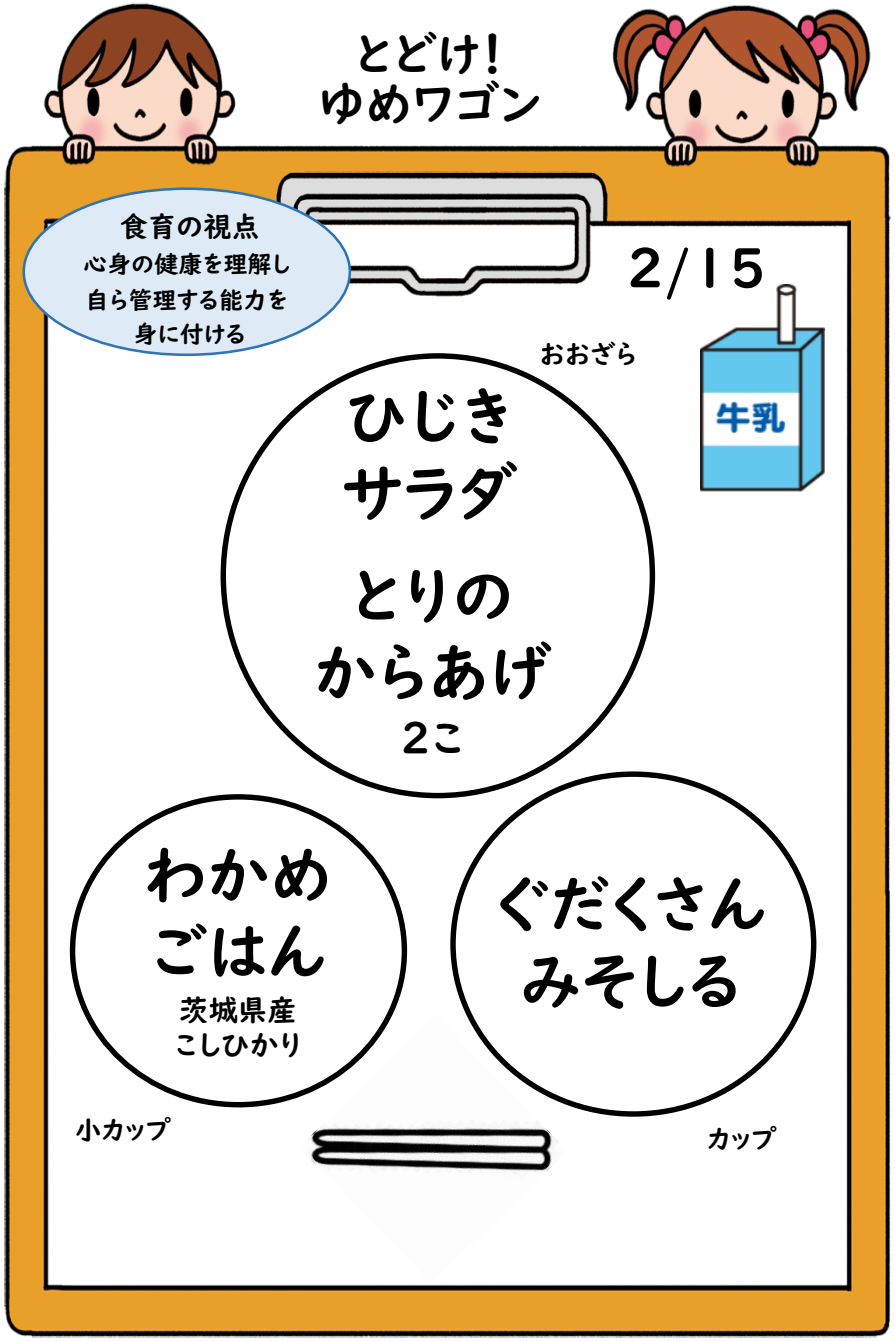
お豆腐ブラウニー

今日のブラウニーは、お豆腐や小麦粉などを使い作りました。

さて、このブラウニーの中にお豆腐と小麦粉どちらが多く入っているでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/14



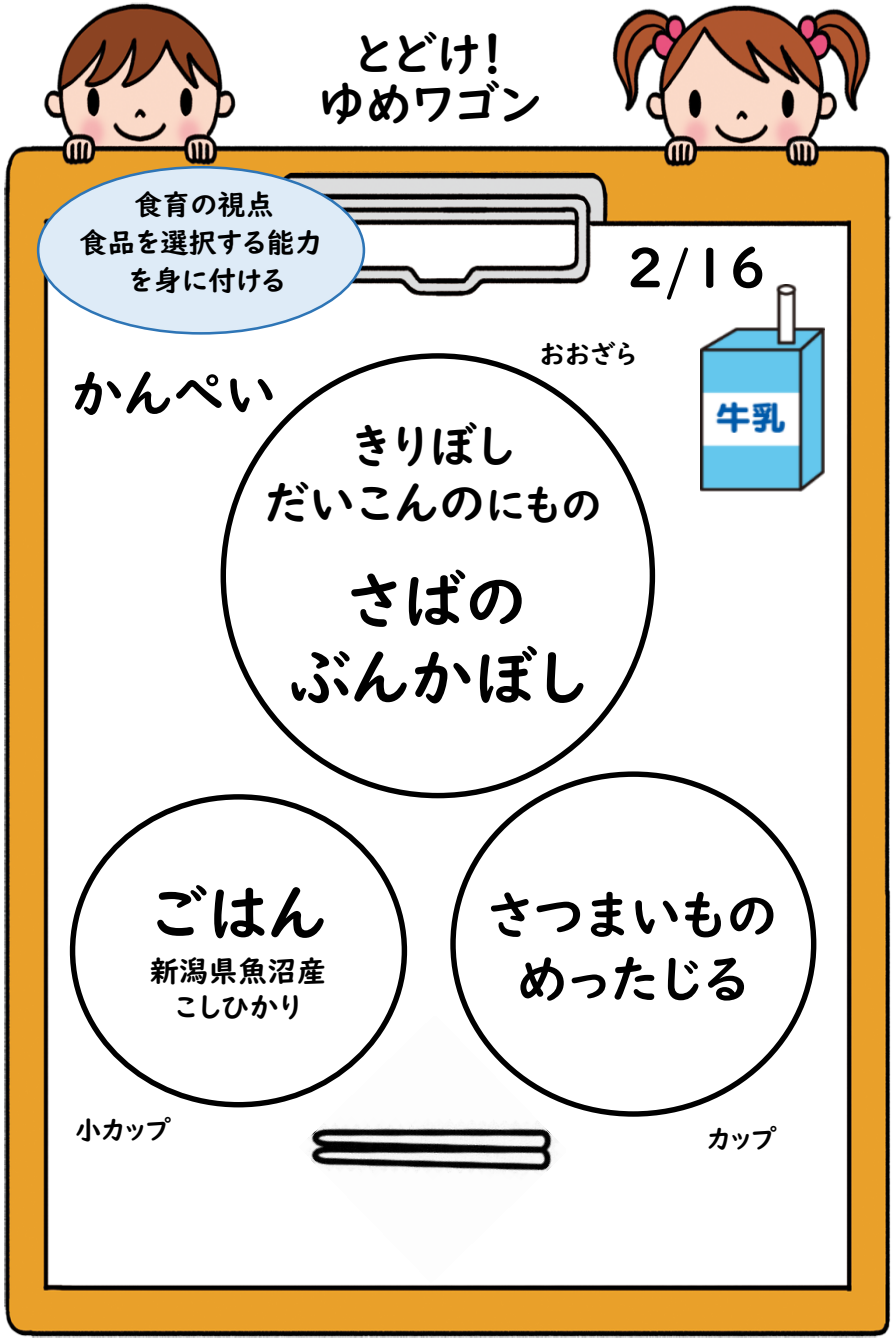
「献立の工夫」

今日の献立は深大寺小の6年生が考えた献立給食です。

食材は、体の中でどのような働きをするかによって3つのグループに分けられます。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/15

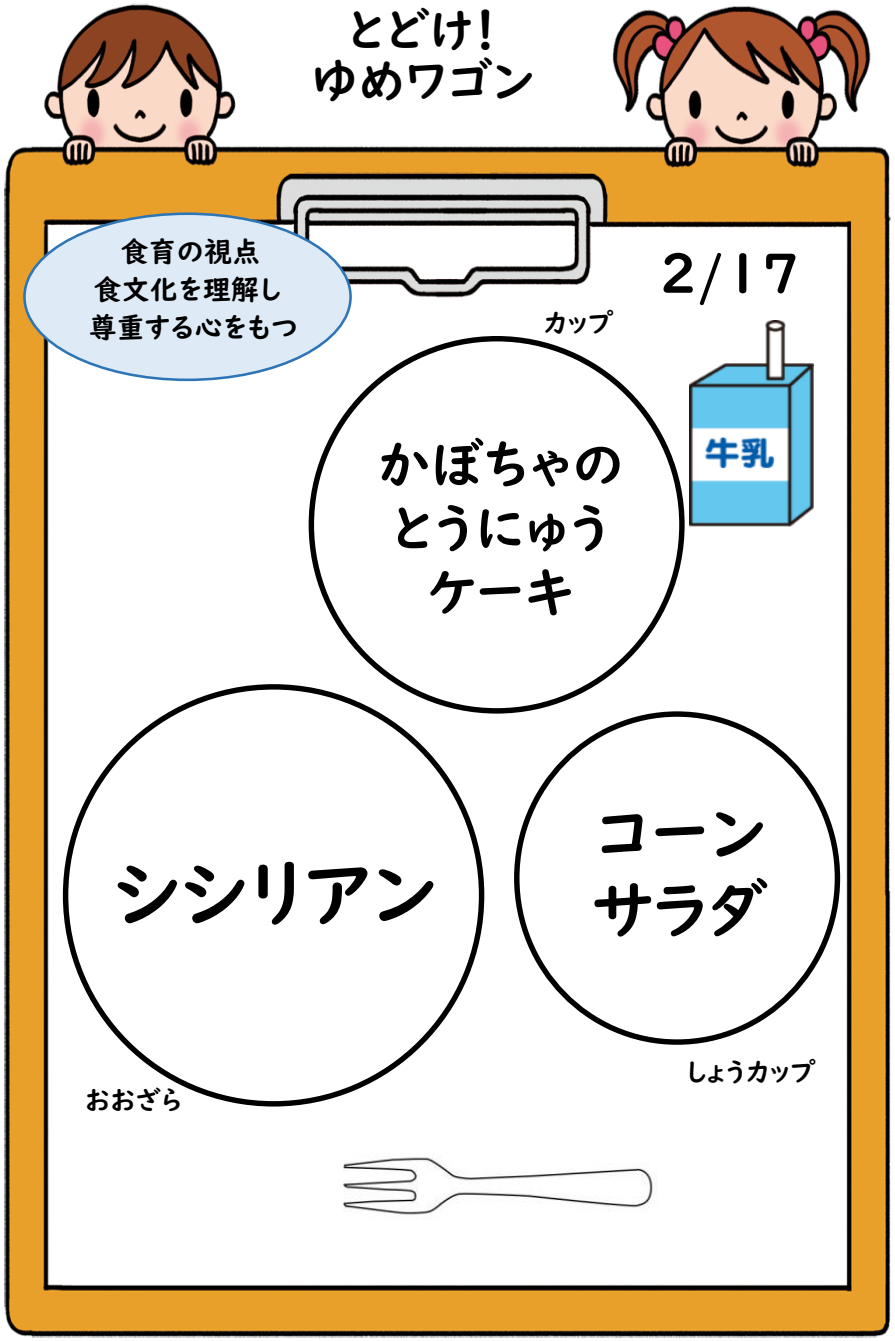


「お米の種類」

深大寺小学校では、給食に使うお米の種類を、お米屋さんと相談して決めています。今日のお米は、新潟県魚沼産のこしひかりです。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

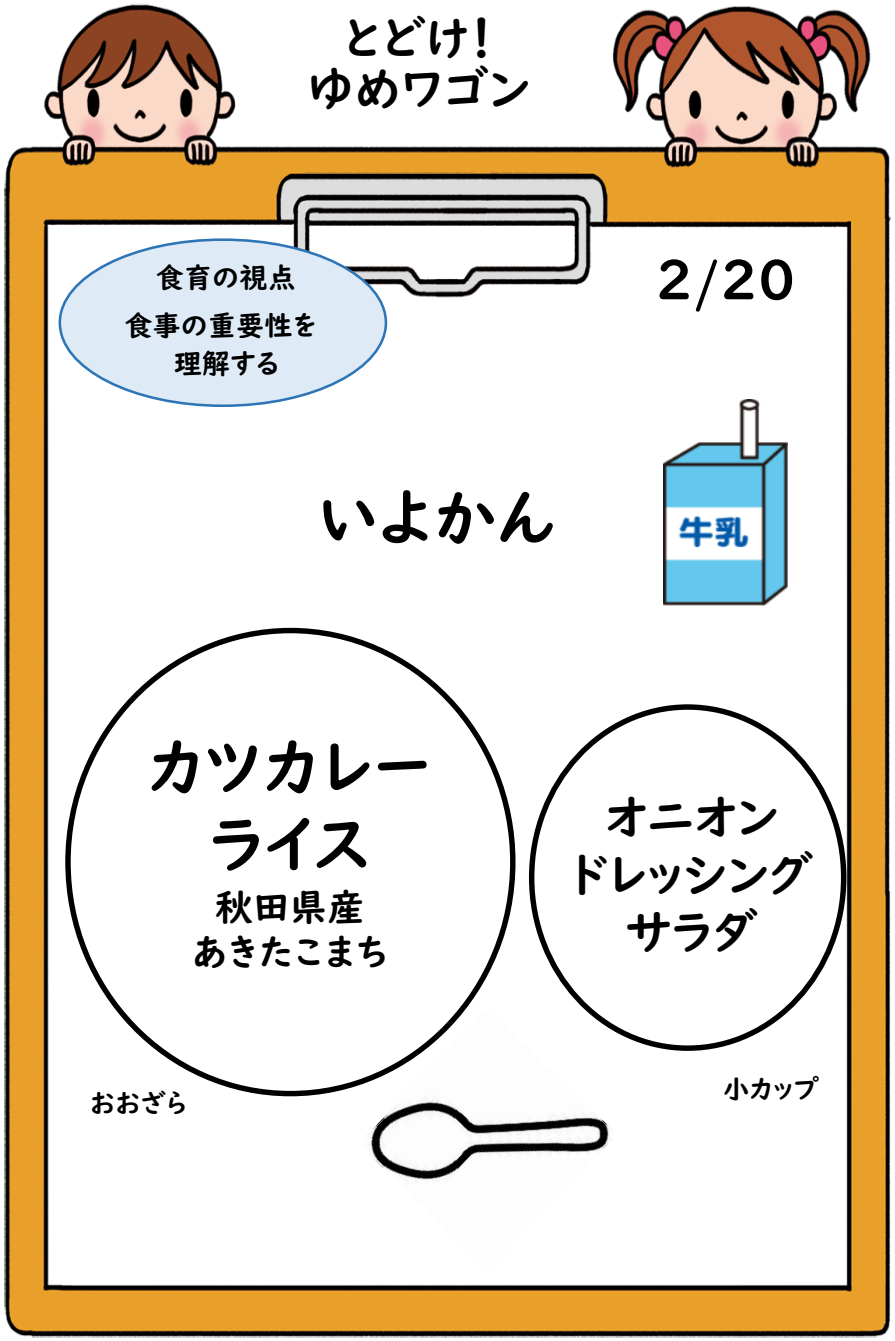
5/2/16



「イタリア　シチリア島」

今日のシシリアンはイタリアのシチリア島をイメージした料理です。シチリア島の食文化はどんな特徴があるでしょうか。

カツカレー



カツは「勝つ」を連想することから縁起の良い食べ物とされています。カツカレーを食べて病気に負けない体を作りましょう!

「献立の工夫」

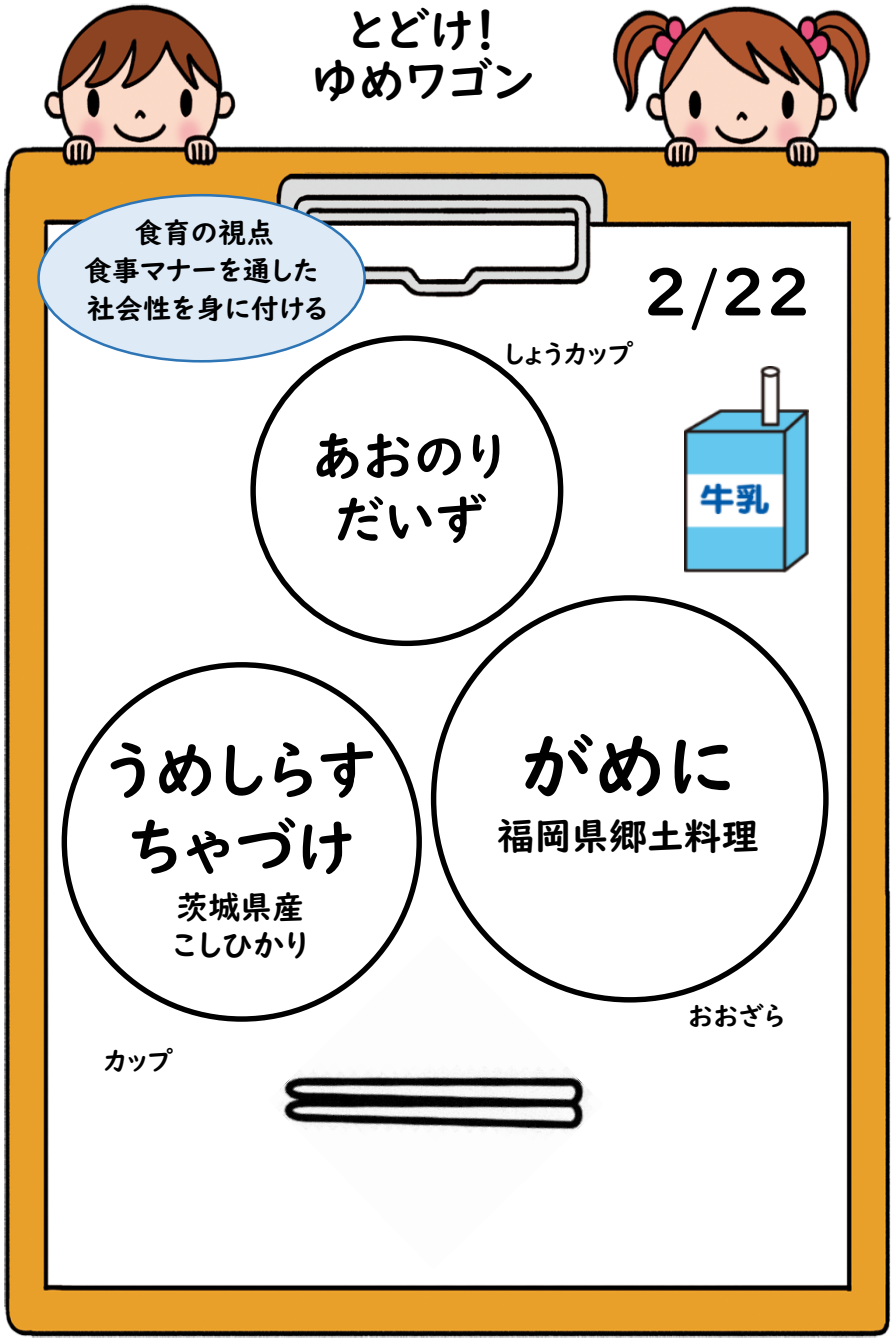
6年生のみ

今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。主食は、ただの食パンではなく、ハムとチーズが挟んであります。そうすることで、栄養価はどのように変わるでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/21

正しい持ち方を身に付けよう



今日は和食給食です。
箸と茶わんの正しい持ち方を意識して食べましょう。
何度もくり返し意識することが大切です。

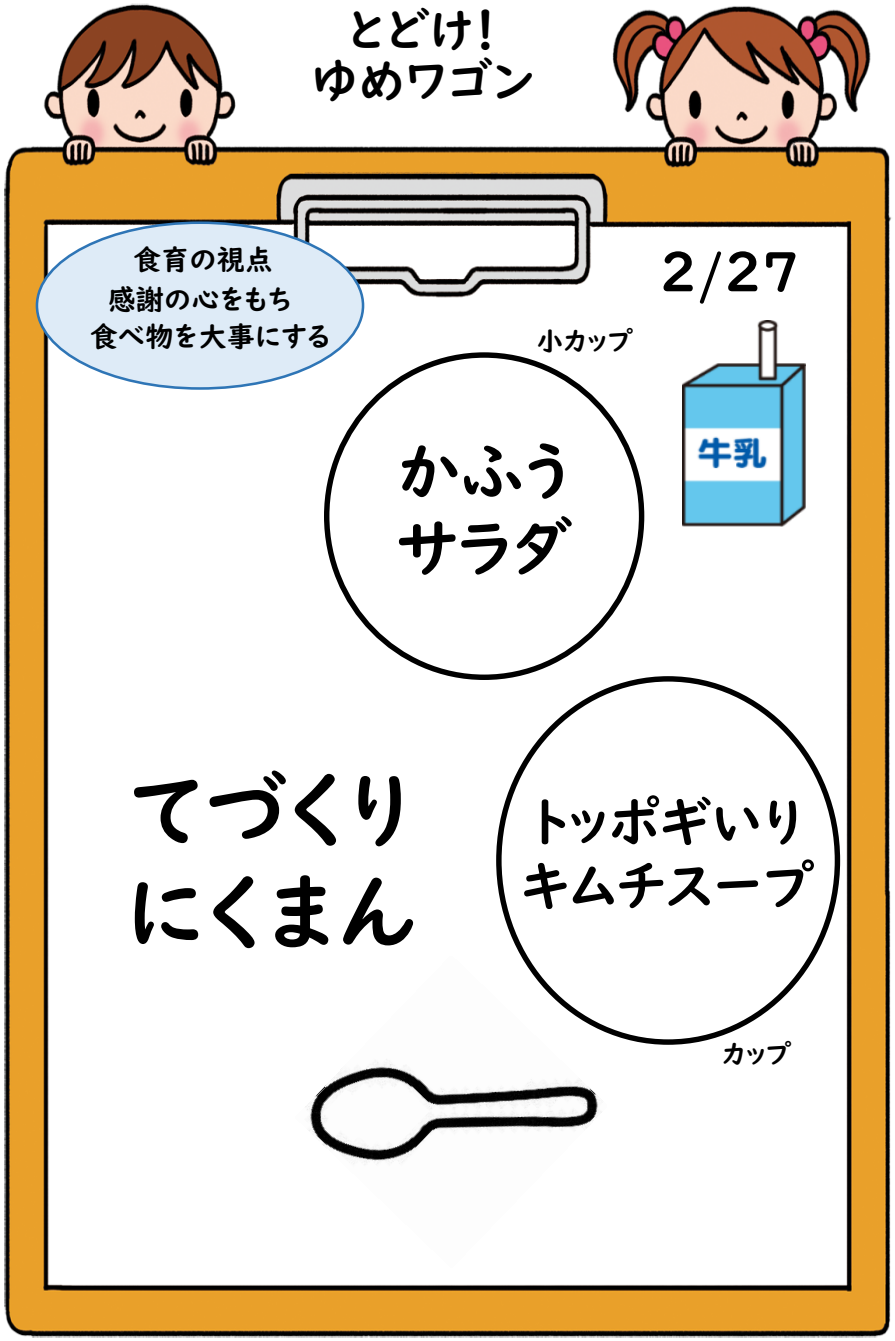
1年生のみ

「献立の工夫」

今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。色々な食感や彩りが楽しめるよう工夫されています。どのような色、食感があるでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/2/24

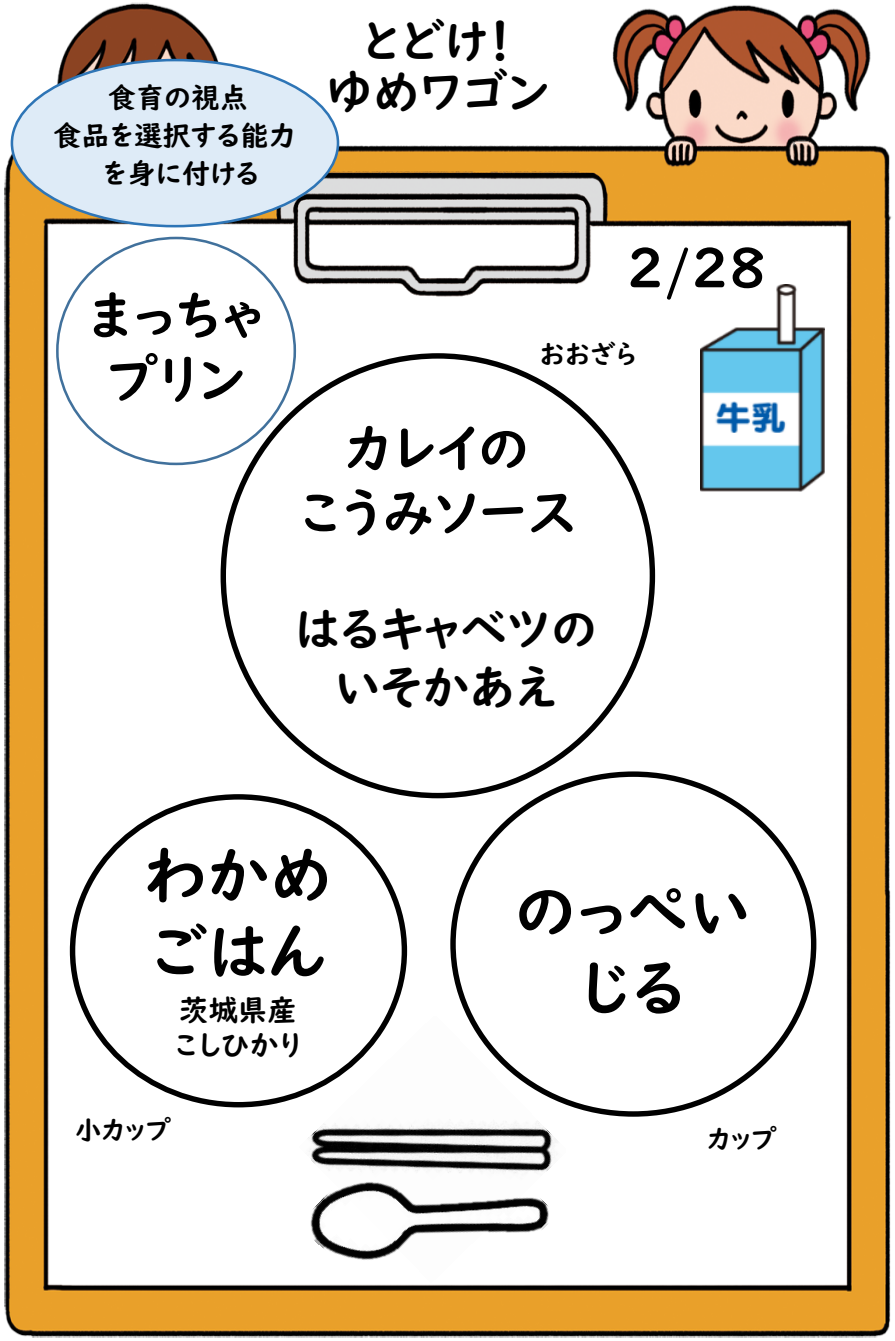


「手作り肉まん」

今日(きょう)の肉(にく)まんは給食室(きゅうしょくしつ)で生地(きじ)から手作(てづく)りしたものです。肉(にく)まんはどこの国(くに)で生(う)まれた料理(りょうり)でしょうか。

①中国(ちゅうごく)　②韓国(かんこく)　③日本(にほん)

2年生のみ



「献立の工夫」

今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。旬の食材を使った和食献立で、どの料理にも献立の工夫が感じられます。どんな工夫がありますか？