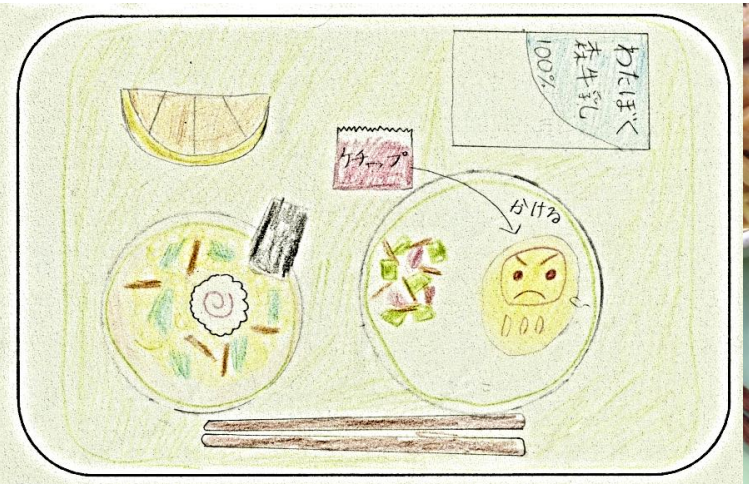
JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/1～



「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。「タコライス」は沖縄県の料理です。暑い時期なので北海道の「道産子汁」と、涼しげな「あじさいゼリー」を献立に入れたそうです。

とどけ！
ゆめワゴン

食育の視点
心身の健康を理解し
自ら管理する能力を
身に付ける

7/4

おおざら

とりにくと
なつやさいの
すぶたふう

牛乳

小カップ

ゴーヤの
つくだに
ごはん

カップ

とうがんの
スープ

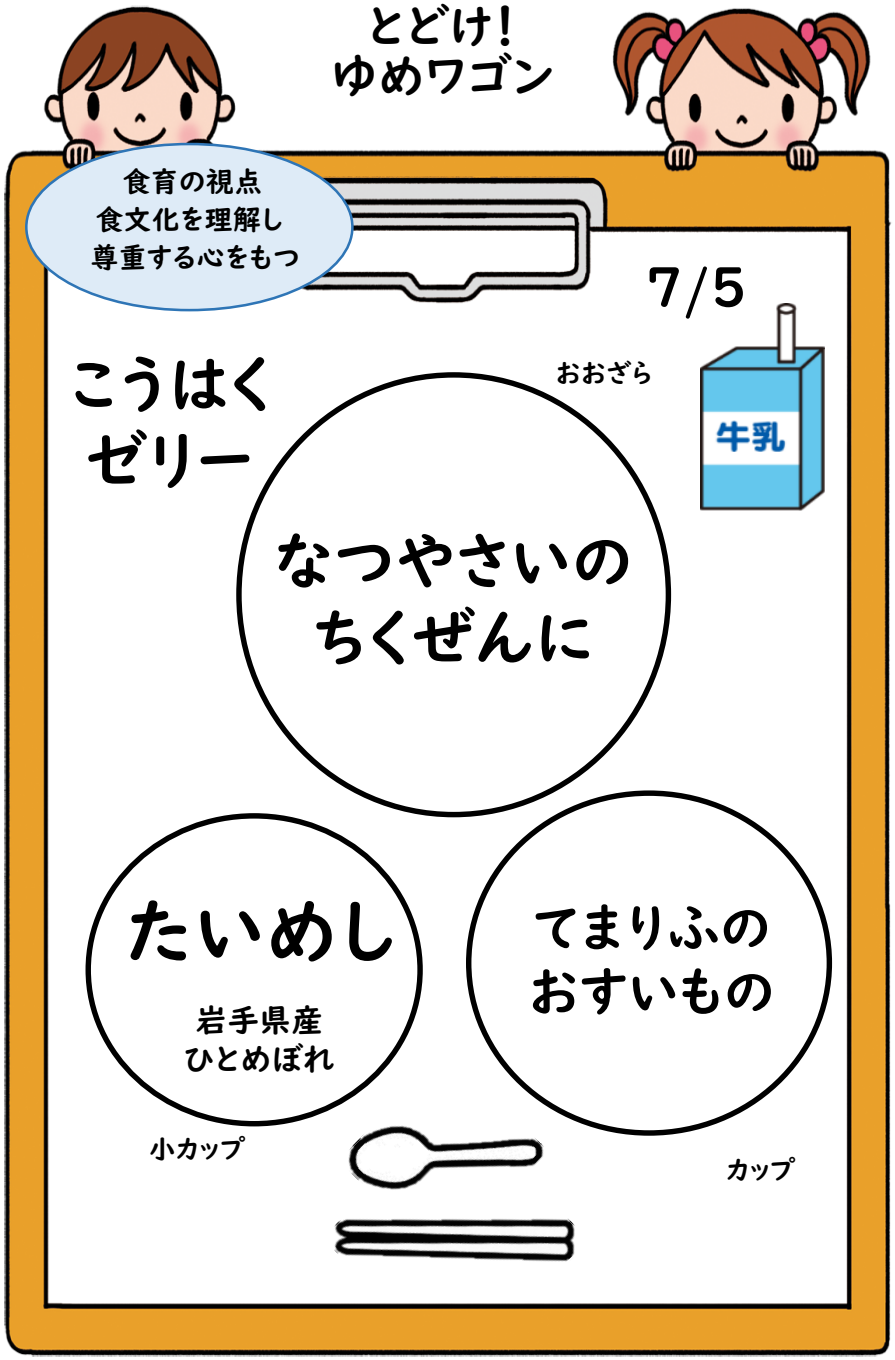
沖縄県石垣島産
ひとめぼれ(新米)

「ゴーヤの佃煮（つくだに）」

今日（きょう）のゴーヤの佃煮（つくだに）は、
ゴーヤが苦手（にがて）な人（ひと）でも食（た）べ
やすい味付（あじつ）けにしてあります。
ぜひ、一口（ひとくち）食（た）べてみてください。

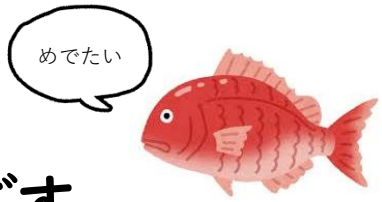
JINSHO × SCHOOL LUNCH

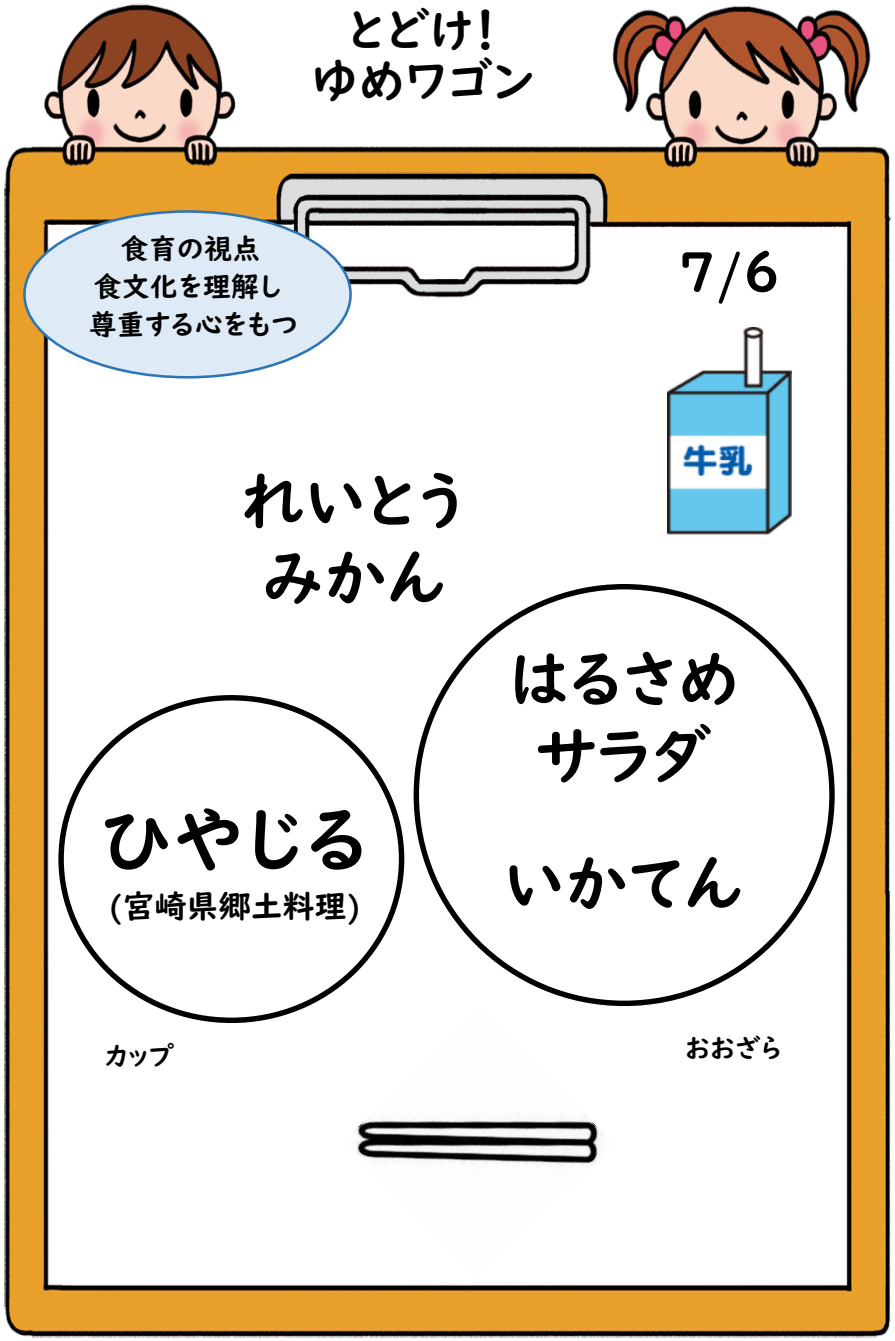
5/7/4



「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。「鯛めし」、「筑前煮」は、お祝いの時に食べる料理です。深大寺小の150周年を記念した、めでたい給食です。





「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。冷や汁は冷やした みそ味の出汁をごはんにかけた宮崎県の郷土料理です。

さっぱりと食べられるので、暑い時期にもピッタリの料理です。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

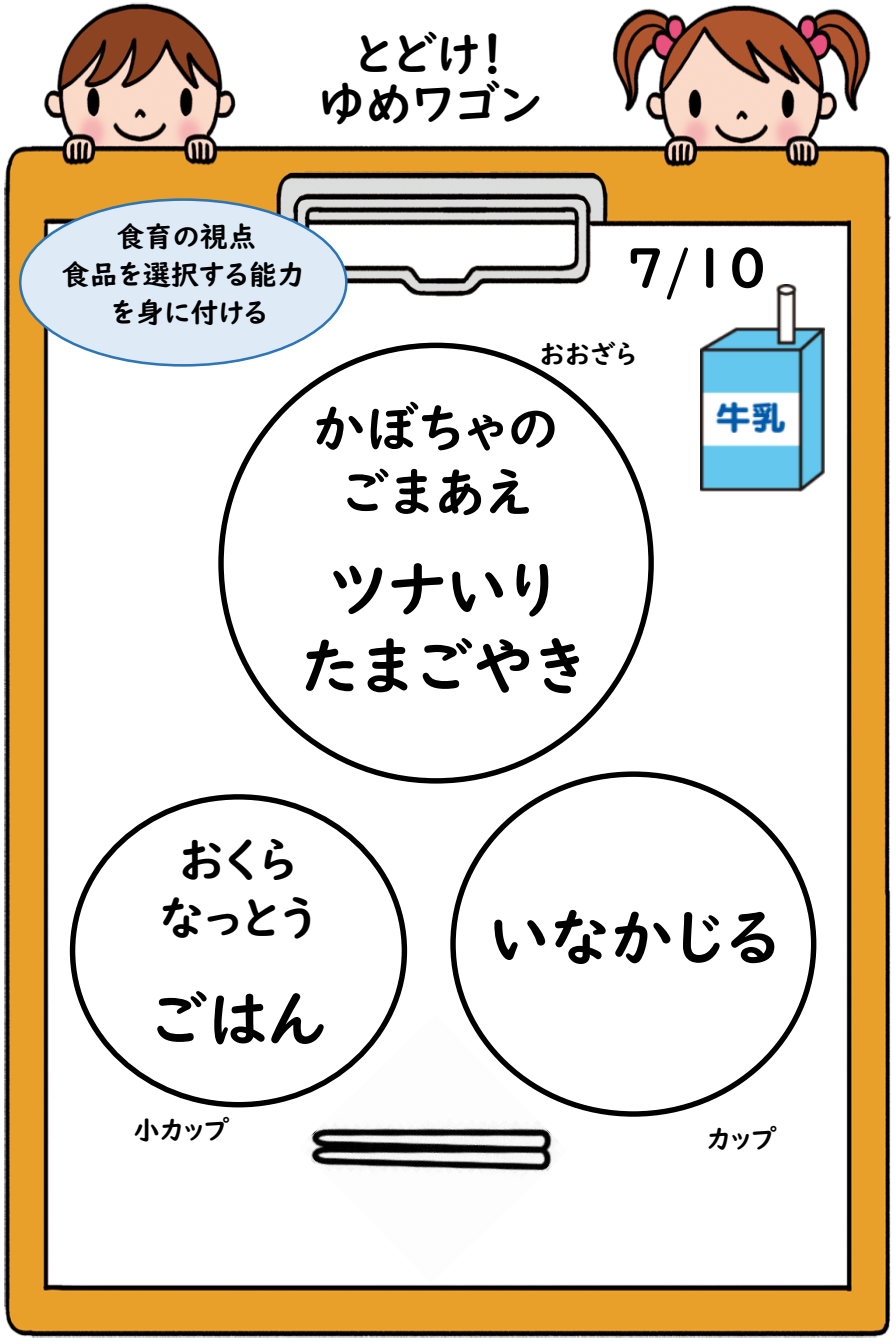
5/7/6

「夏の150周年だるま献立」

今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。いただきますをしたらケチャップでだるまの顔を描いてみましょう。また、今日は七夕です。ラーメンの　のりが短冊のようですね。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/7

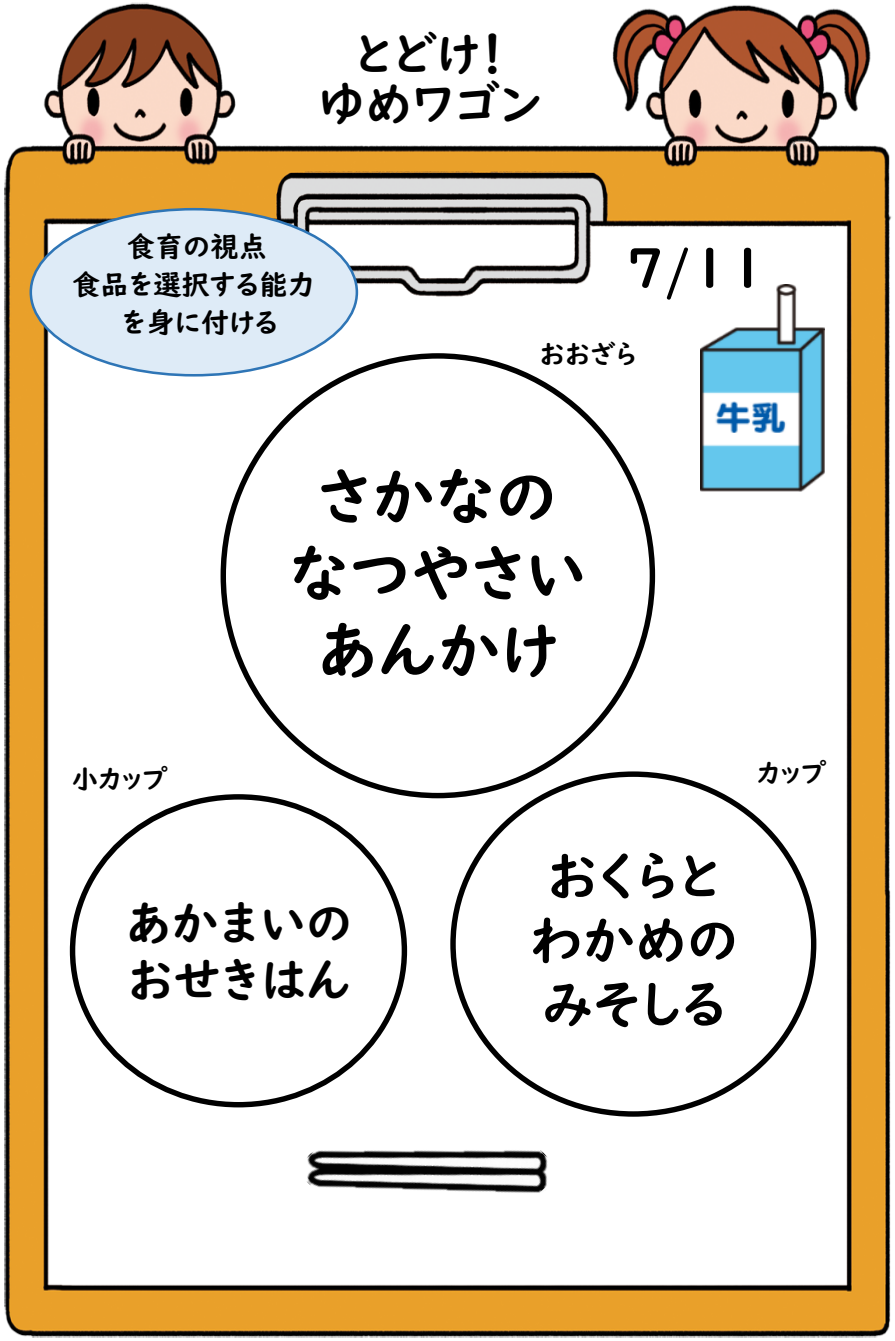


「7月10日　納豆の日」

今日のおくら納豆は、納豆が苦手な人でも食べやすいように工夫してあります。どんな工夫でしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/10



「夏の旬を使ったお祝い給食」

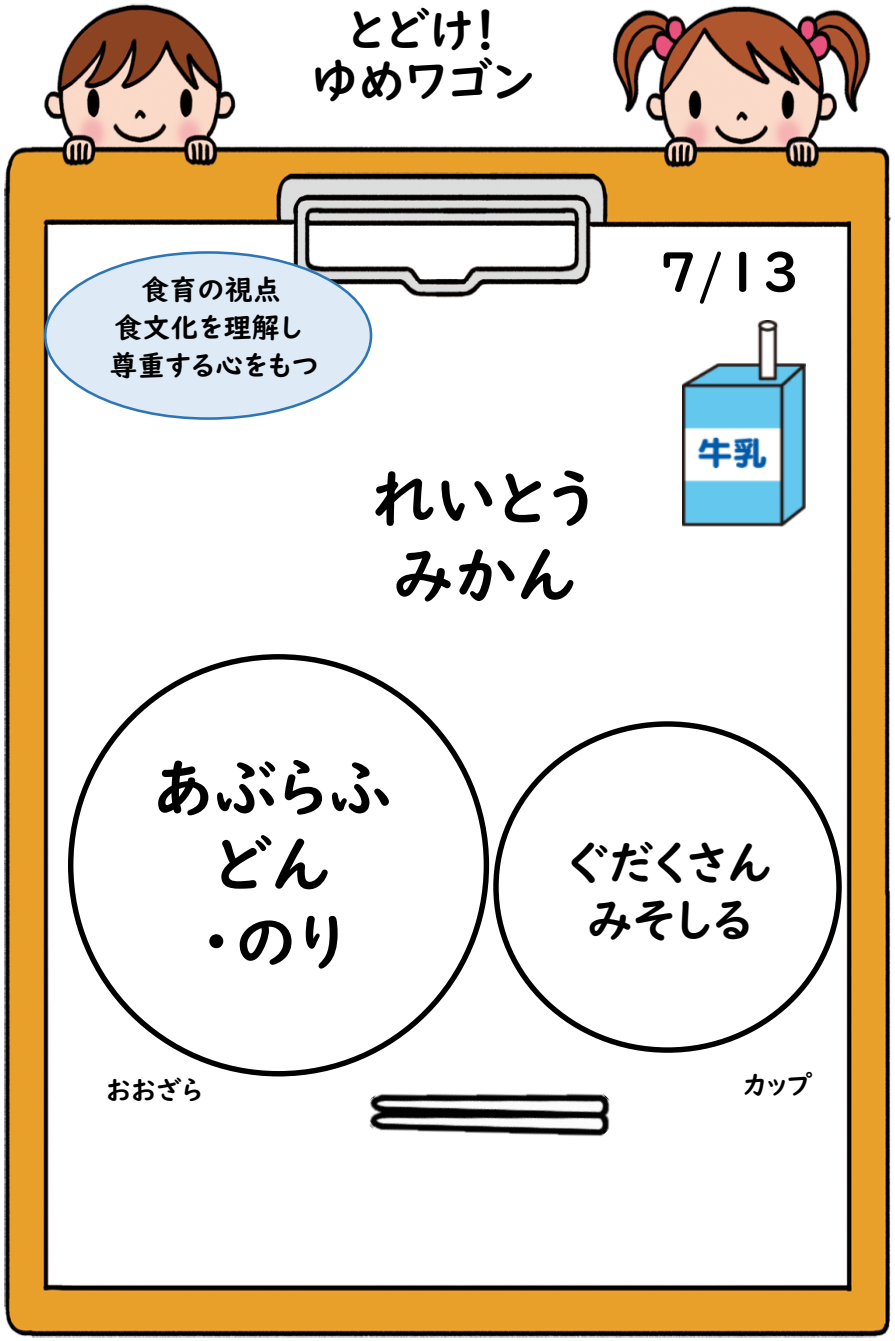
今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。今が旬の夏野菜がたくさん使われています。どんな種類の野菜が入っているでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/11

「めで”タイ”料理（りょうり）」

今日（きょう）の給食（きゅうしょく）も深大寺小（じんだいじしょう）の6年生（ねんせい）が考（かんが）えた献立（こんだて）です。今日（きょう）の最高気温（さいこうきおん）は36度（ど）の予報（よほう）です。暑（あつ）い日（ひ）には、暑（あつ）い国（くに）の料理（りょうり）を食（た）べましょう。



「あぶらふ丼」

あぶらふとは、おふを油で揚げた食材です。さて今日のあぶらふ丼はどこの郷土料理でしょうか。①秋田県 ②新潟県 ③宮城県

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/13

とどけ！ゆめワゴン

食育の視点
食品を選択する能力
を身に付ける

7/14

しょうカップ

えだまめ
いりサラダ

いちご
ムース

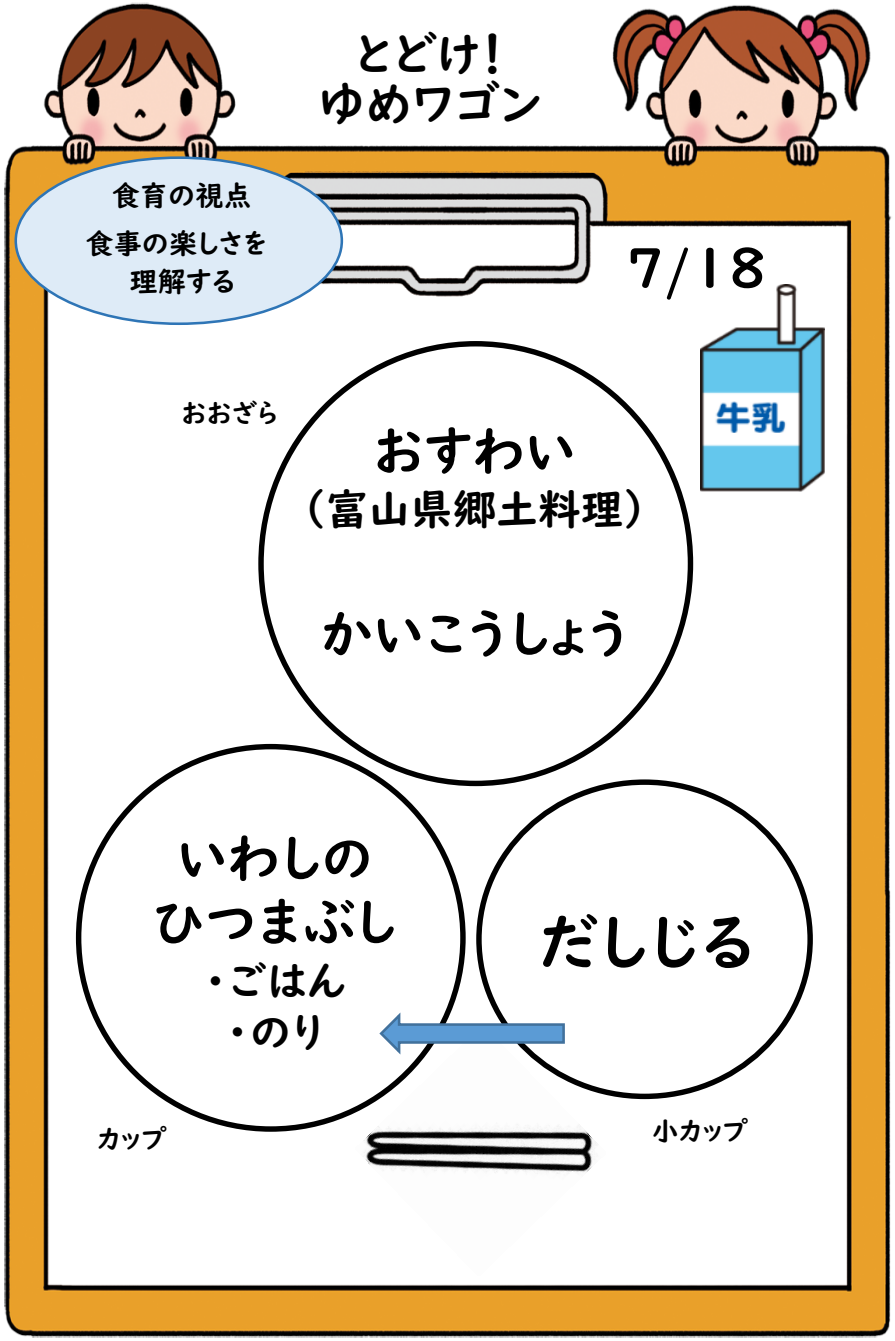
こめこ
パン

マンダイと
なつやさいの
ラタトゥイユ

おおざら

「夏のめでタイ 150周年給食」

今日の給食は深大寺小の6年生が考えた献立です。今が旬の夏野菜がたくさん使われています。どんな種類の野菜が入っているでしょうか。

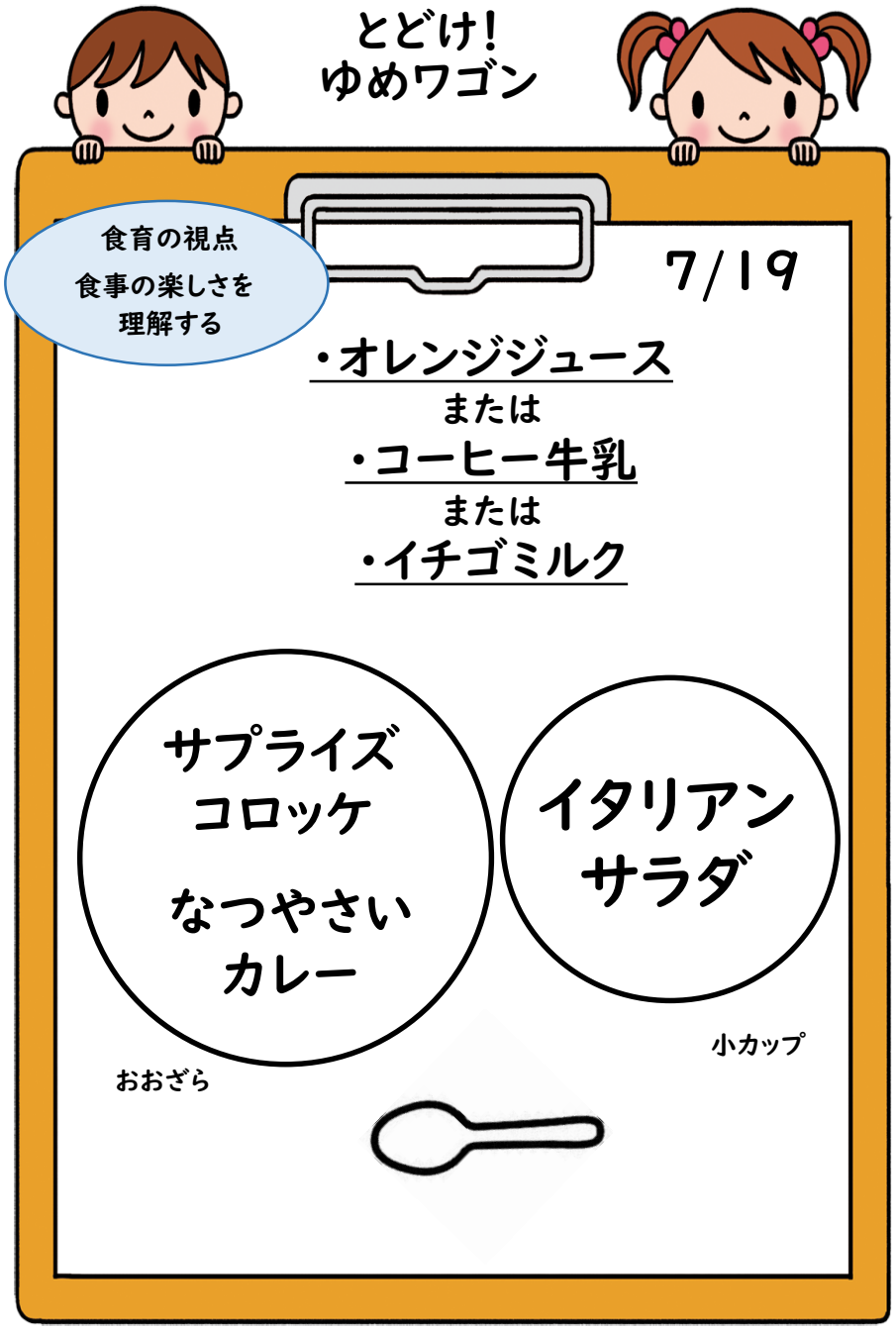


「開口笑（かいこうしょう） ＝ 開校笑（かいこうしょう）」

開口笑（かいこうしょう）とは、見（み）た目（め）が口（くち）を開（ひら）いて笑（わら）っているように見（み）えることから、この名前（なまえ）が付（つ）きました。中国（ちゅうごく）の縁起（えんぎ）の良（い）いお菓子（かし）です。2学期（がっき）の開校（かいこう）150周年（しゅうねん）行事（ぎょうじ）を笑顔（えがお）で迎（むか）えられることを願（ねが）ってこの料理（りょうり）を選（えら）びました。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/18



「食べることは生きること」

今年度の給食も今日で最後です。

2学期から給食は無くなりますが、食べることは続きます。自分の体は自分が食べたものから作られます。「食」を楽しんで、「食」を大切にしてください。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

5/7/19