給食だより

〇今月の給食目標〇

みんなで協力しよう。

低・力をあわせてあとかたづけをしよう。
中・係やグループで協力してかたづけよう。
高・静かに手早く後片づけをしよう。

みなさん、かぜをひかないで元気に過ごしていますか？これからしばらくの間、気温の低い日が続きます。かぜをひかないために大切なことは、睡眠と栄養をしっかりととることで、好き嫌いをしないで、いろいろな食べ物を食べて元気いっぱい楽しい学校生活を送りましょう。

【すきらいしないでなんでも食べよう！】

食べものはそれぞれ違う「栄養素」をもっています。たくさんの種類の食べものからたくさんの種類の「栄養素」をとって、元気なからだを作きましょう。また、いろいろな食材や味を体験することは、味覚の発達にもつながります。食べず嫌いにならずに少しずつでも食べる努力をしてみましょう。

あじ におい しょっかん いろ 味 におい 食感 色

味や食感などがきらいな場合は無理に食べなくても、経験をつむことで食べられるようになったりします。また、調理方法を変えたり、楽しい体験を通すなどの方法もあります。

がつ か せつぶん 2月3日は節分です

節分とは立春の前日のことです。「季節を分ける」という意味があり、もとは、立冬や立夏、立秋などの前日も節分といわれていましたが、いつの間にか立春の前日をさすようになりました。「鬼は外」のかけ声とともに、豆をまくのは、豆にある「霊力」をもって、災いをはらう意味があります。

はつうま 初午

初午は2月の最初の午の日をいい、稲荷を祭る稲荷祭りです。稲荷の名は「稻生り」から来たという説もあり、その年の豊作を願ったものです。栃木県では、しもつかれを食べる風習があります。

～今月の地産地消食材 になら～

「になら」は、疲労回復に役立つビタミンB1を多くふくんでいます。さらにビタミンB1を体内に長くとどめて効力を持続させる硫化アリルが入っているので、スタミナがつくと言われていています。そして、ビタミンAも豊富なので、かぜをひきやすい人にはとてもおすすめの食材です。

裏面は「かみなりじる」の作り方です。