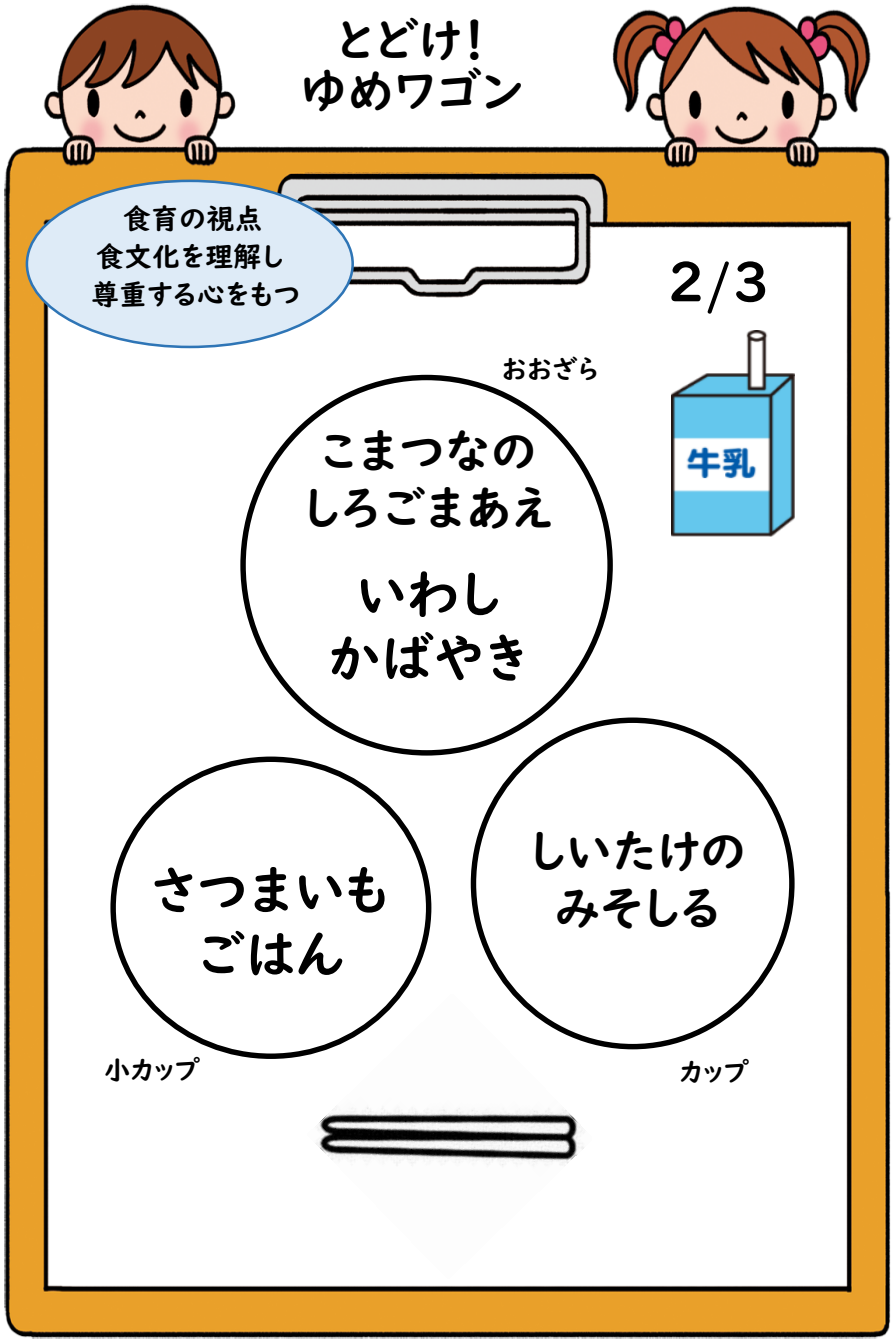
JINSHO × SCHOOL LUNCH

6/2/1～



「6年生が考えた献立」

今日の給食は6年生が家庭科の学習で考えた献立です。献立のテーマは「節分」です。

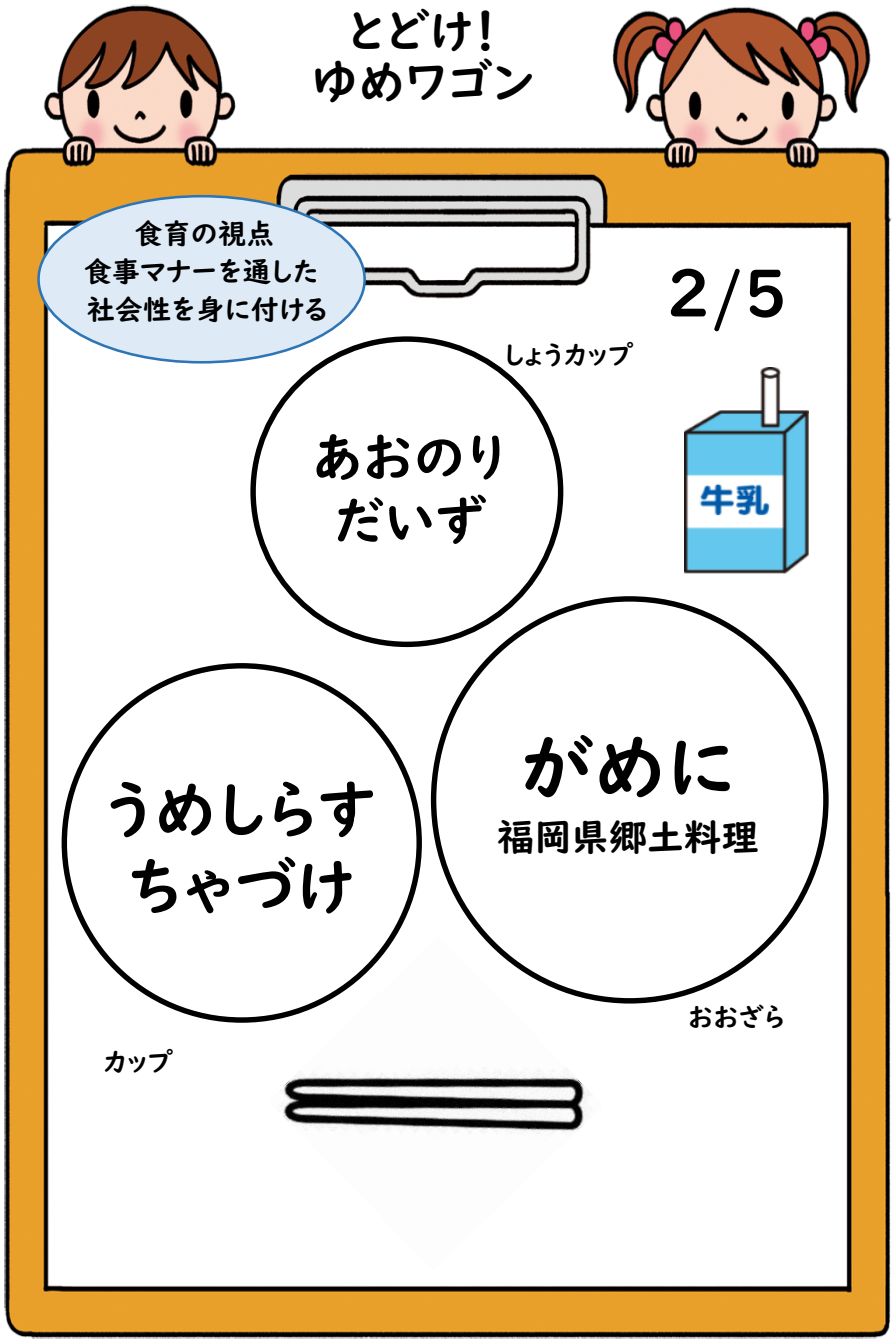
JINSHO × SCHOOL LUNCH

「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。

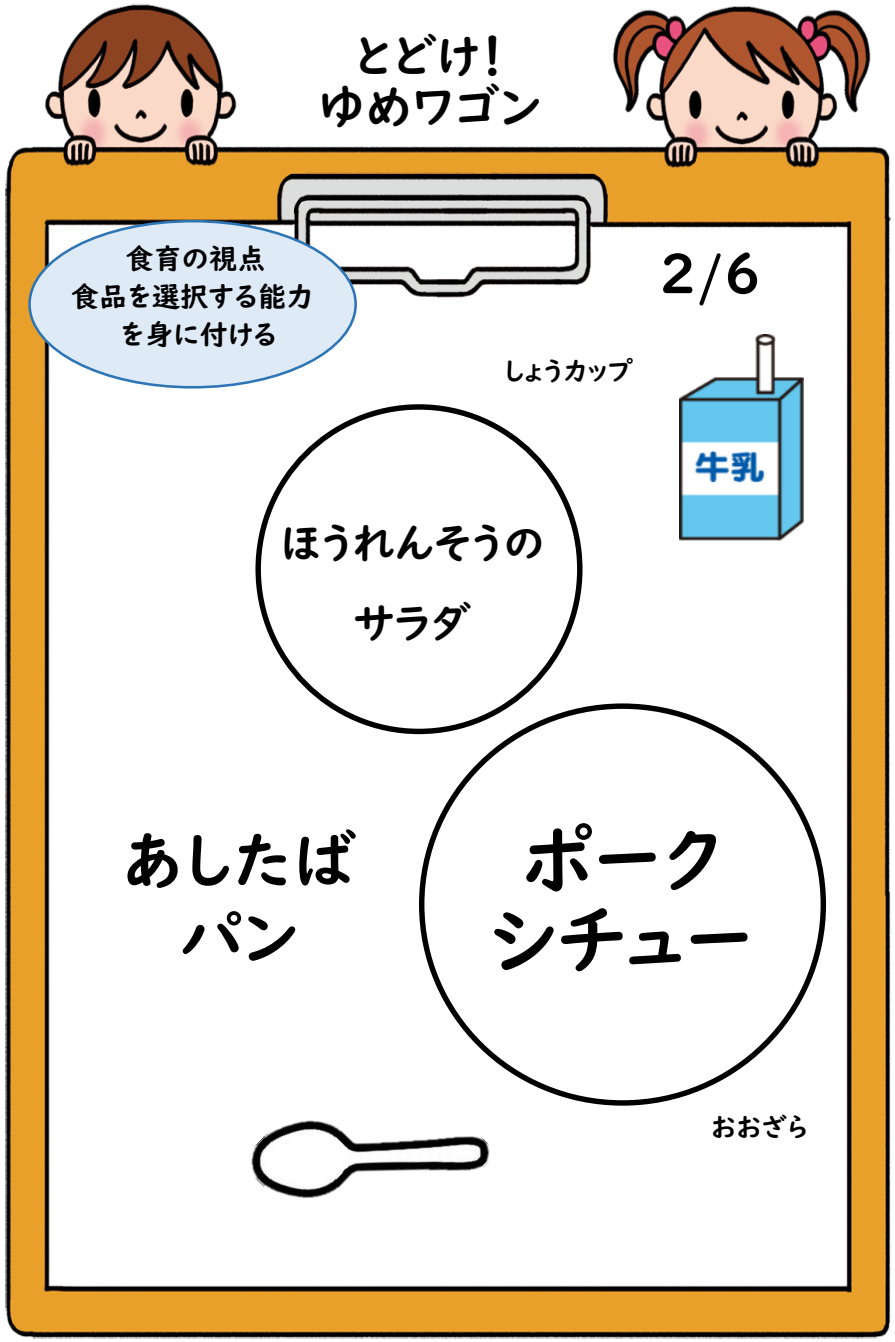
これらの食材は体の中で、どんな働きをするでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH



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。

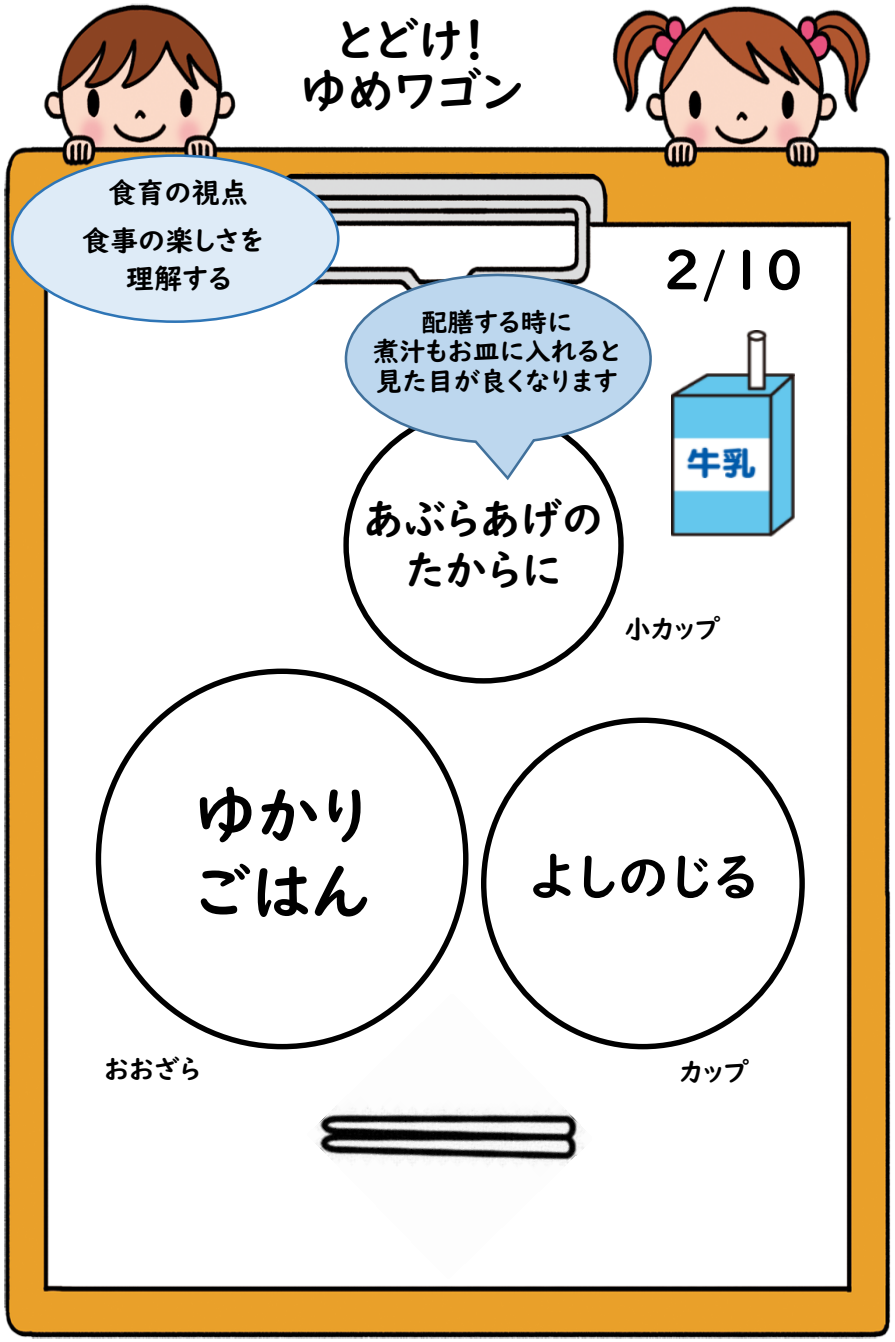


「6年生が考えた献立」

今日の給食は6年生が家庭科の学習で考えた献立です。献立のテーマは「洋食」です。

カツカレー

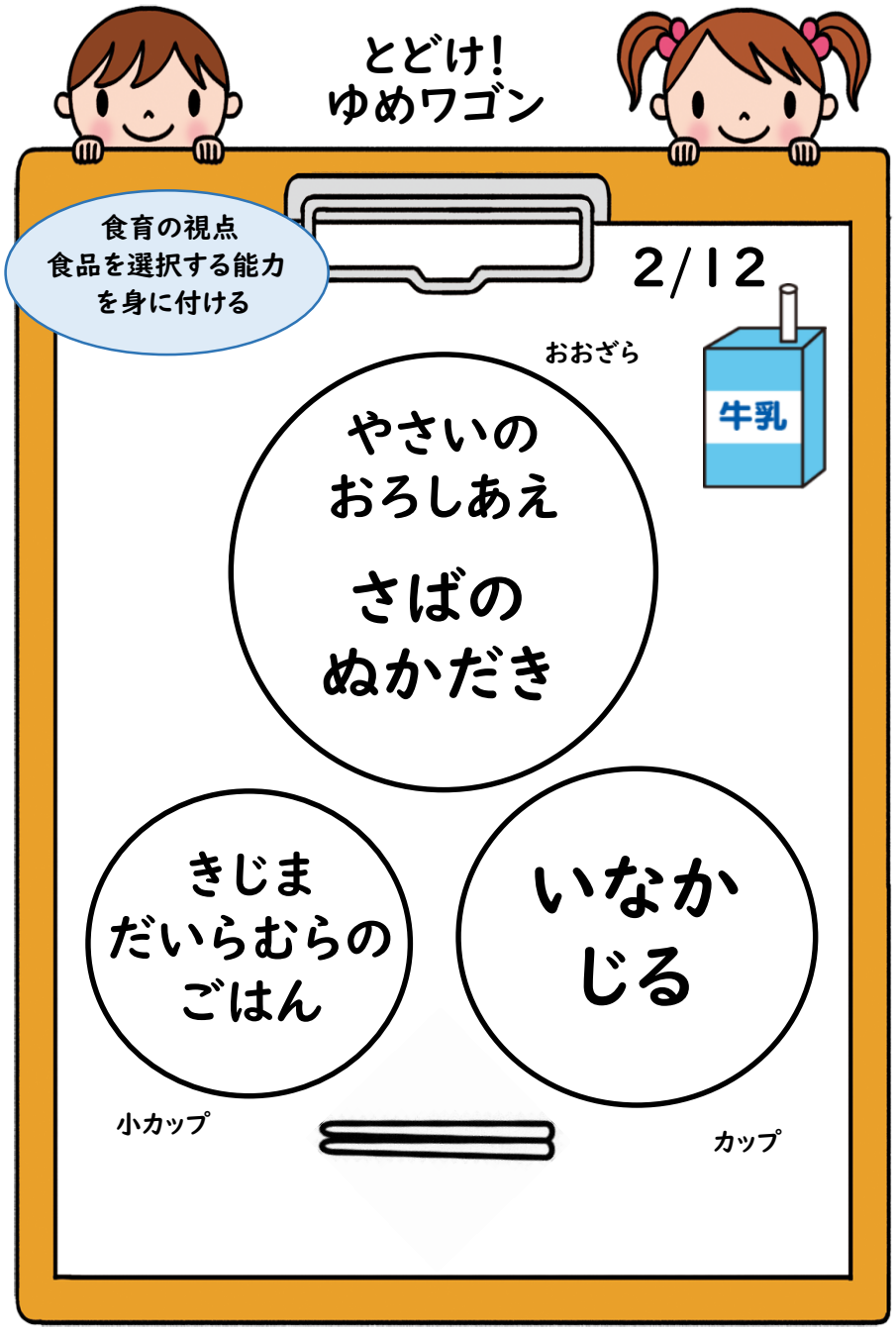
カツは「勝つ」を連想する
ことから縁起の良い食べ物と
されています。カツカレーを
食べて病気に負けない体を
作りましょう!



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食材が入っているでしょうか？

JINSHO × SCHOOL LUNCH

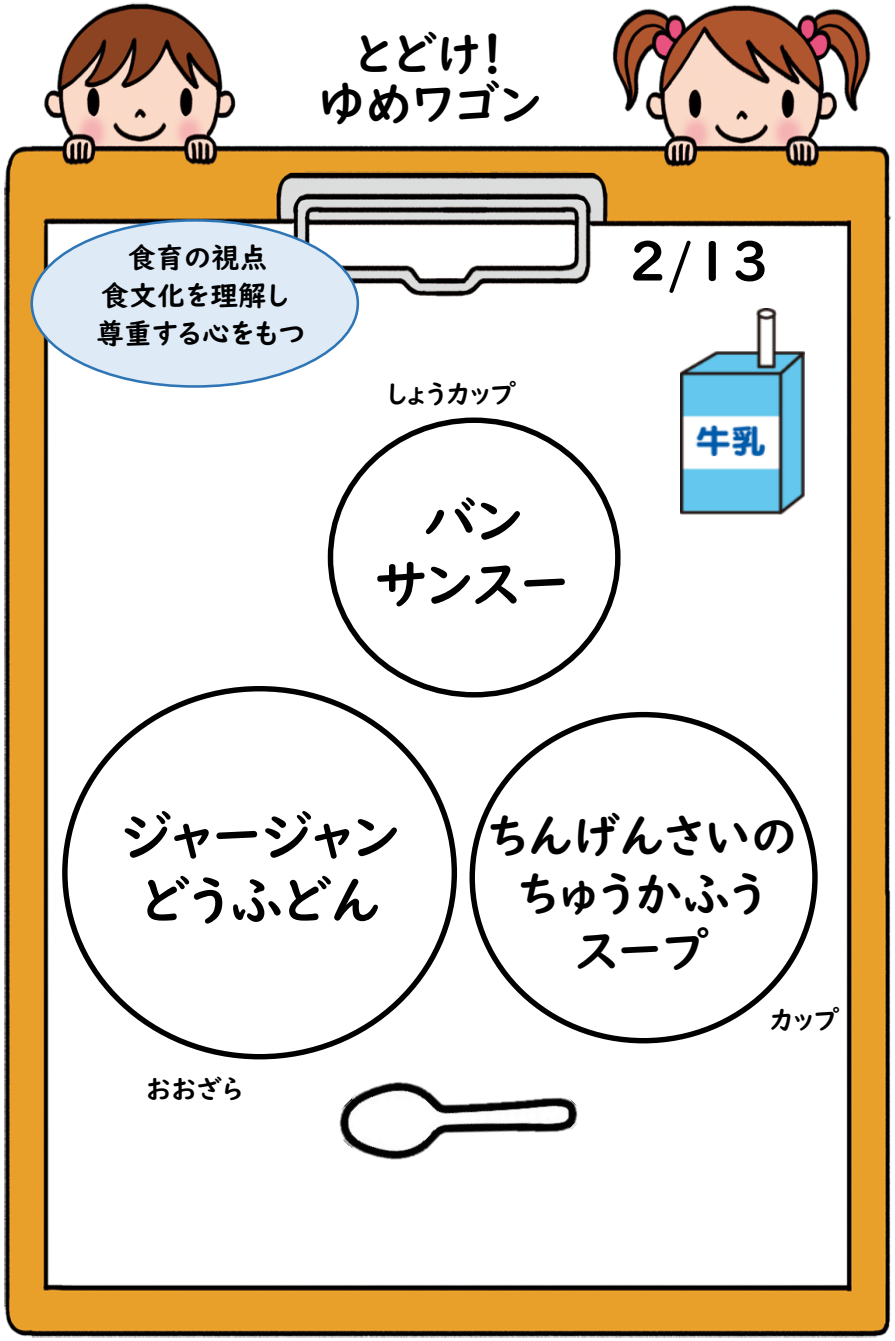


「さばのぬか炊き」

今日のさばのぬか炊きは福岡県北九州市の郷土料理です。さて、この料理に入っているものはどちらでしょうか。

① みそ ② お米のぬか

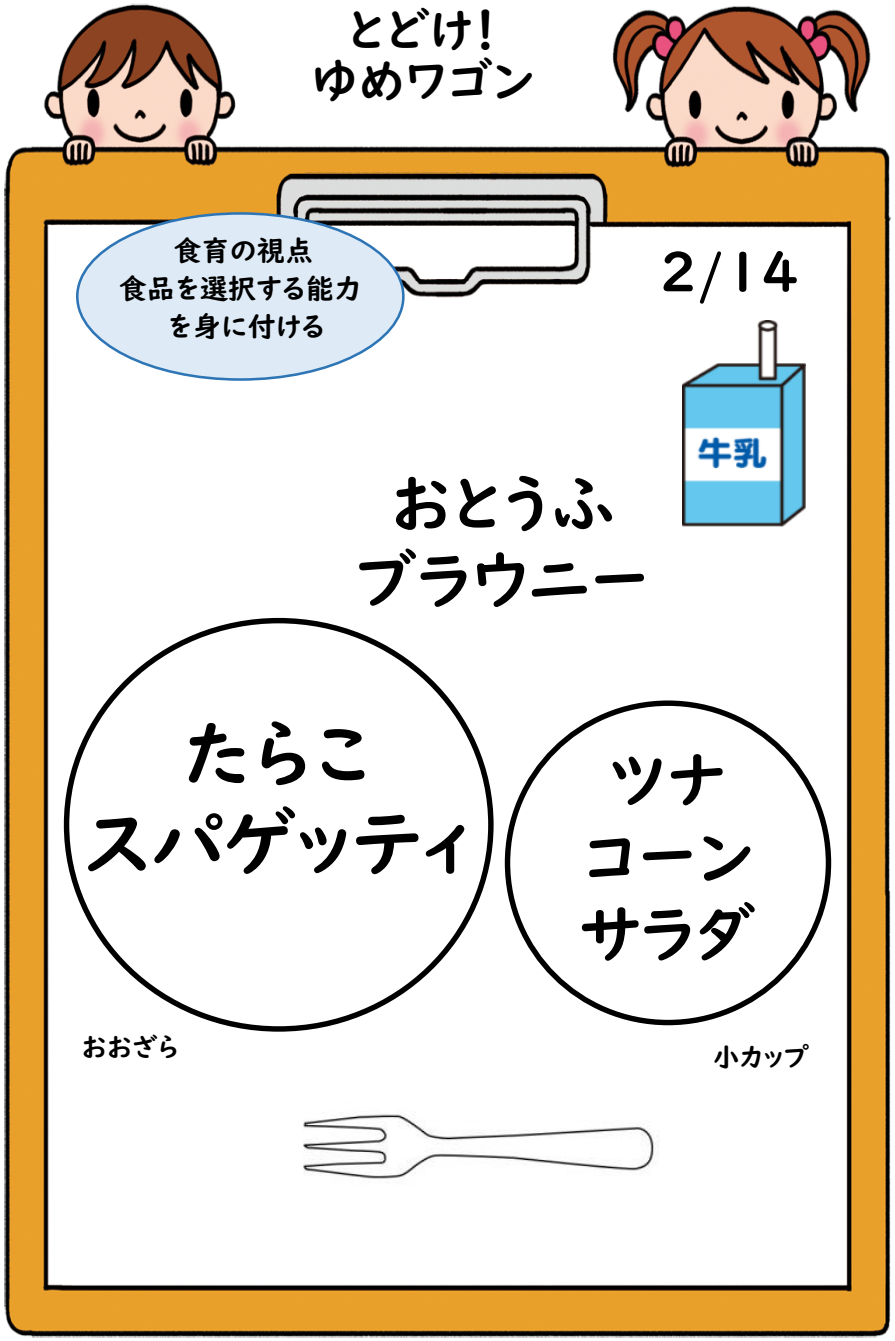
JINSHO × SCHOOL LUNCH



拌三絲（バンサンスー）

「拌三絲（バンサンスー）」は中華料理（ちゅうかりょうり）です。
それぞれの漢字（かんじ）に，どんな
意味（いみ）があるでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH

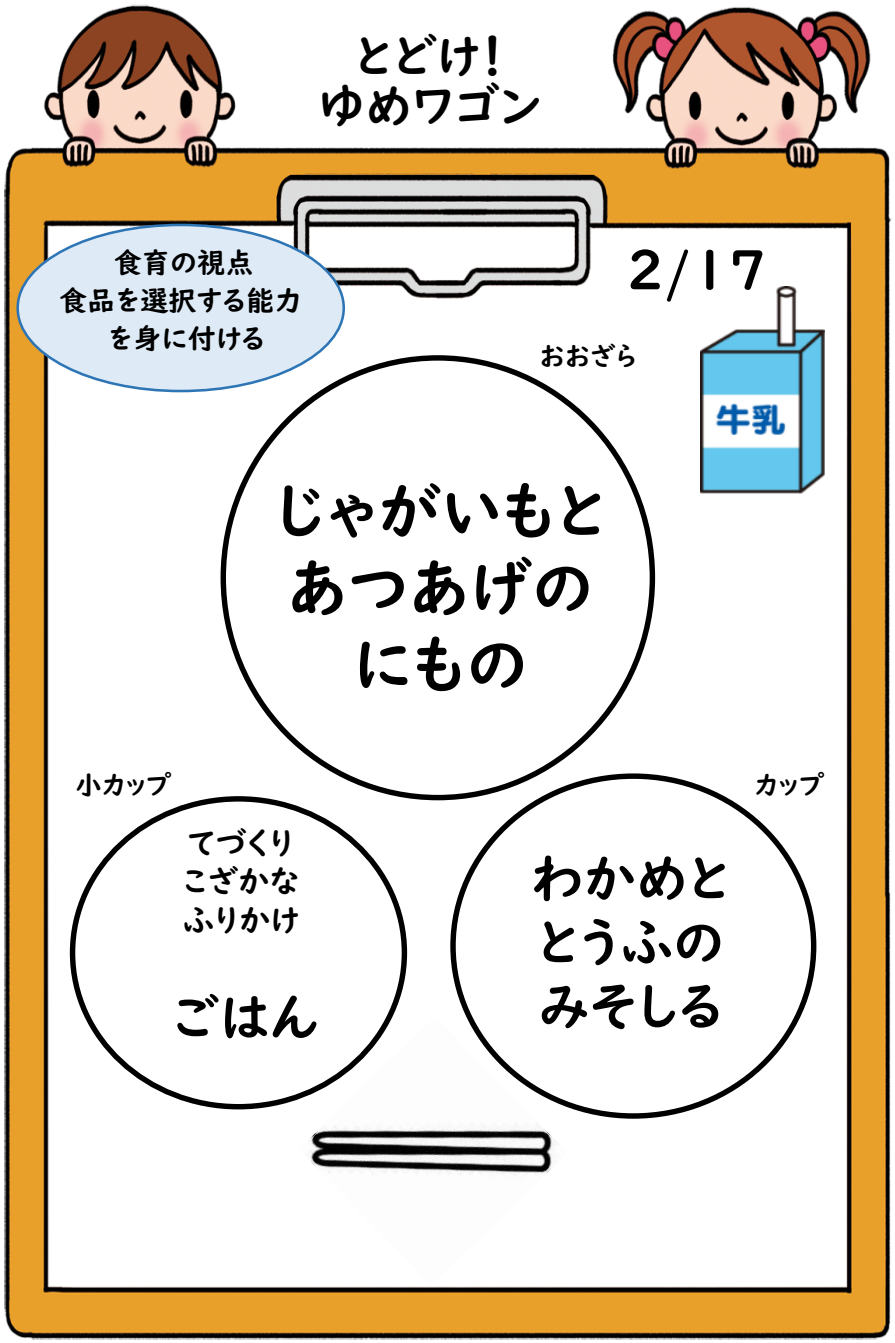


お豆腐ブラウニー

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

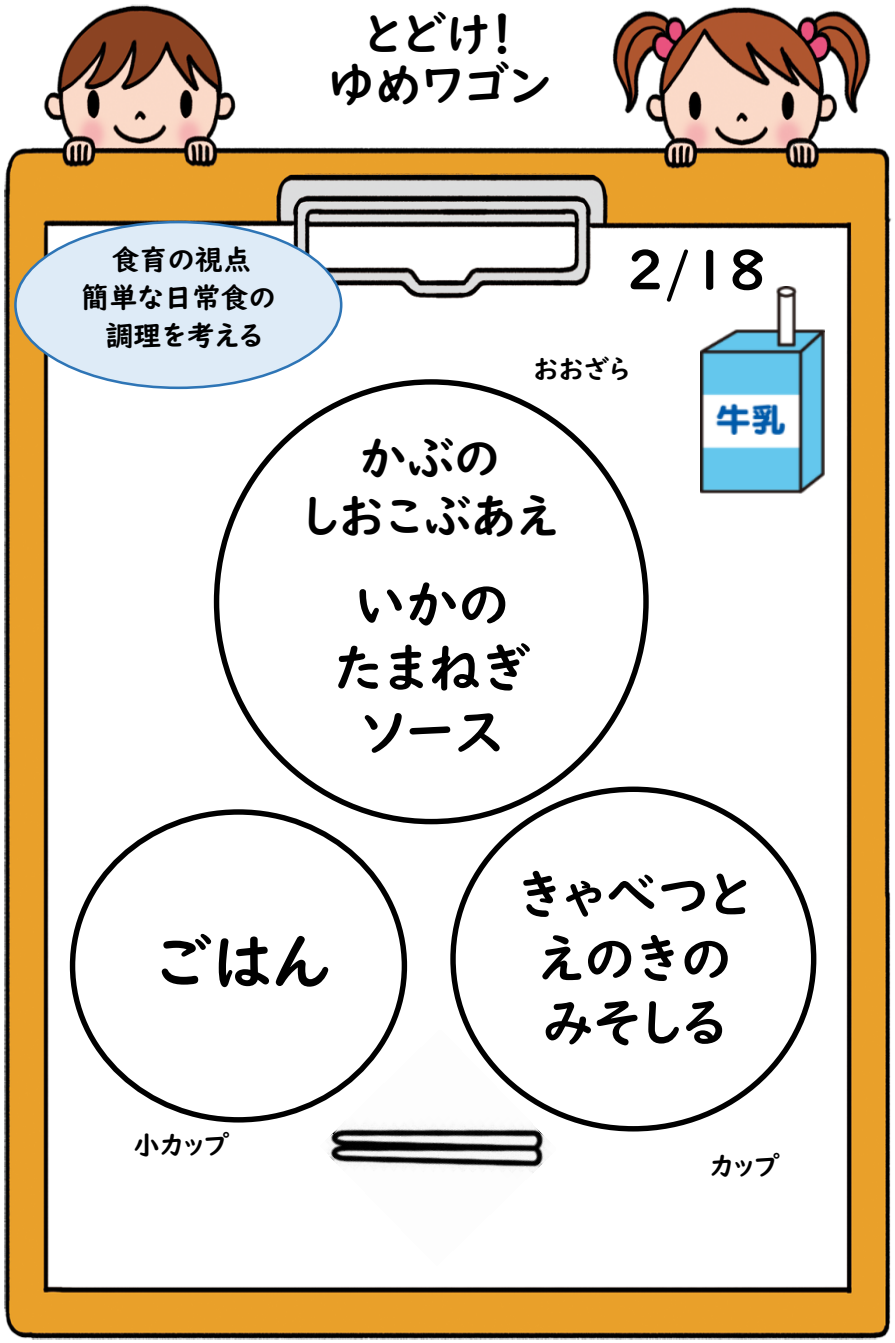


3色食品群（しょくしょくひんぐん）

今日（きょう）の給食（きゅうしょく）には、たくさんの種類（しゅるい）の食材（しょくざい）が入（はい）っています。

食材（しょくざい）は3つのグループに分（わ）けることができます。

JINSHO × SCHOOL LUNCH



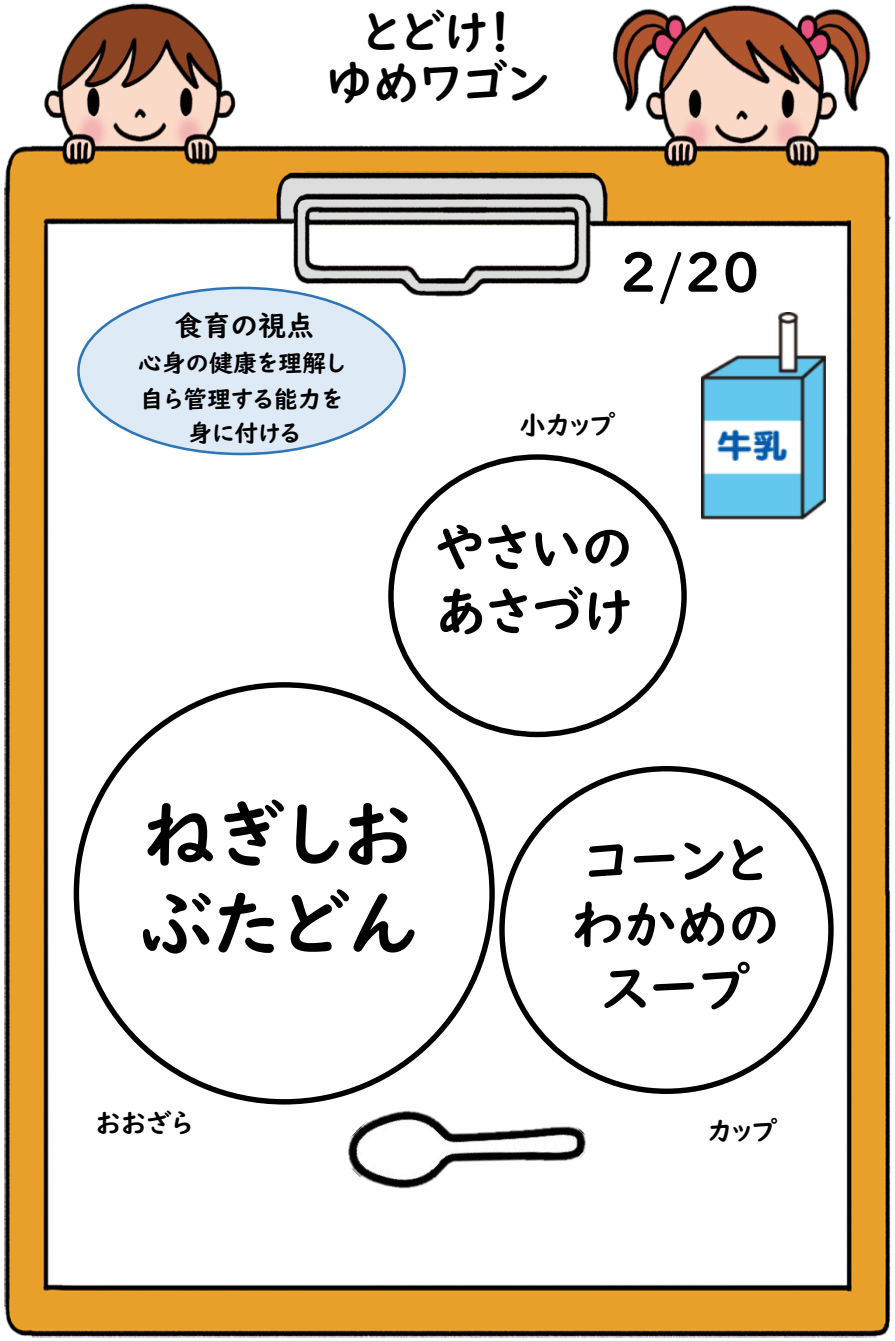
玉ねぎソース

給食を食べておいしかった時に，家でも作りたいと給食のレシピを聞かれることがあります。

今日の玉ねぎソースもその一つです。このソースはどのように作るのでしょうか。

「おこわ」

おこわとはもち米を蒸したもののことを言いますが、今日は炊飯器で炊きました。もち米とうるち米という種類の違うお米を使っています。

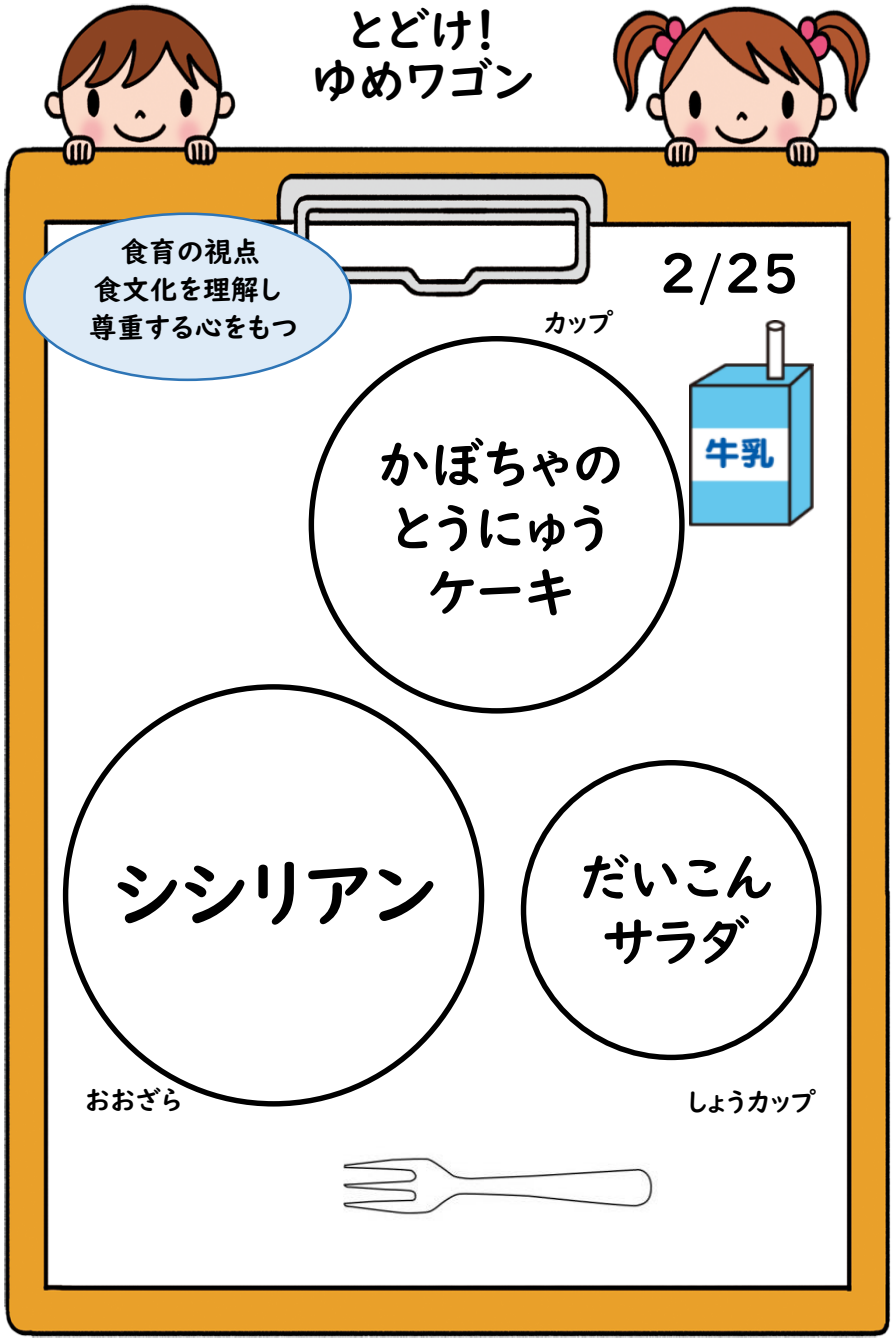


「給食で元気になろう！」

豚肉には、疲労回復ビタミンと呼ばれる「ビタミンＢ１」が入っています。

「クロックムッシュ」

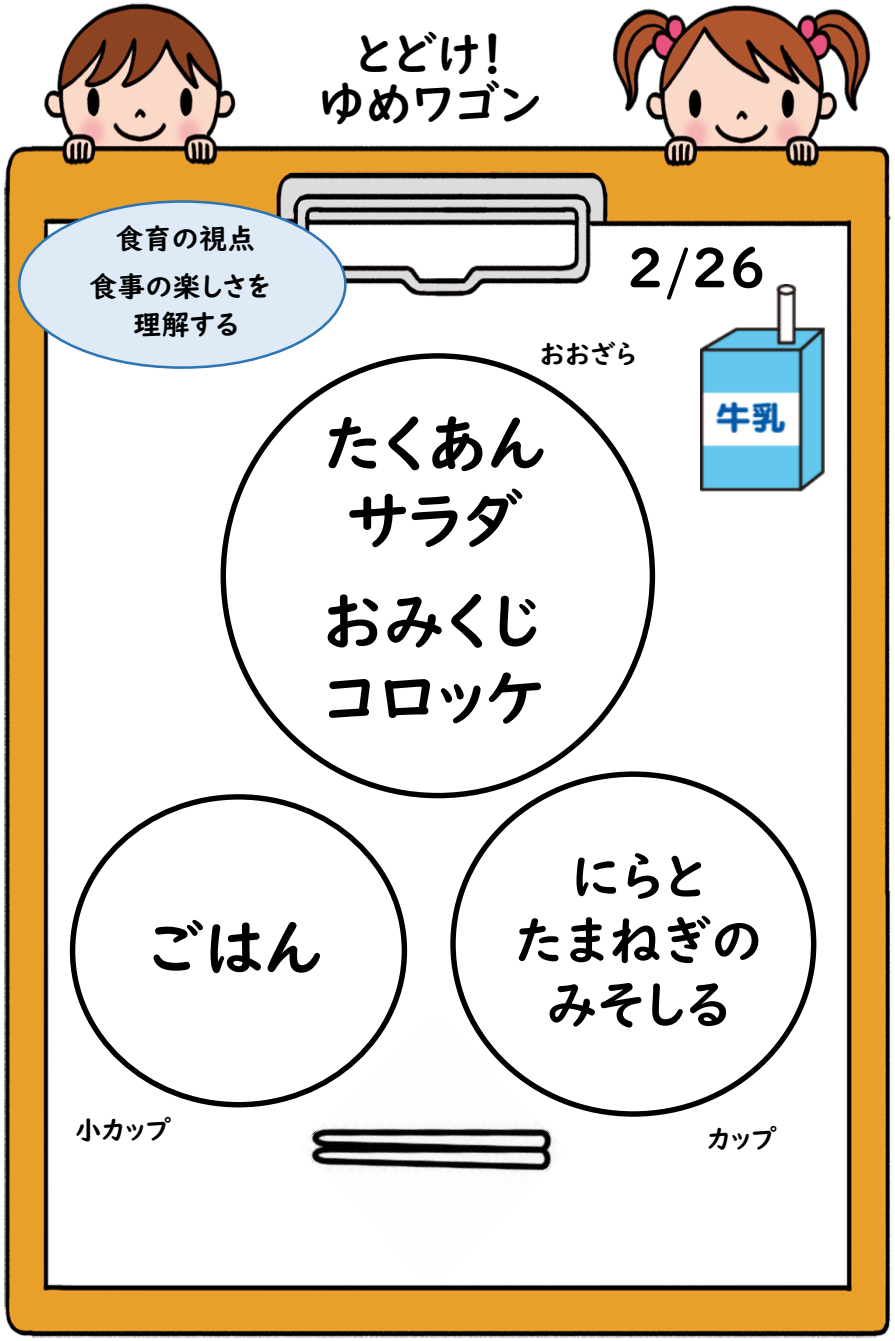
クロックムッシュはフランスの
パリで誕生したと言われています。
今日の給食では，食パンにハムと
チーズをはさみ，卵液をつけて
オーブンで焼きました。



「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。

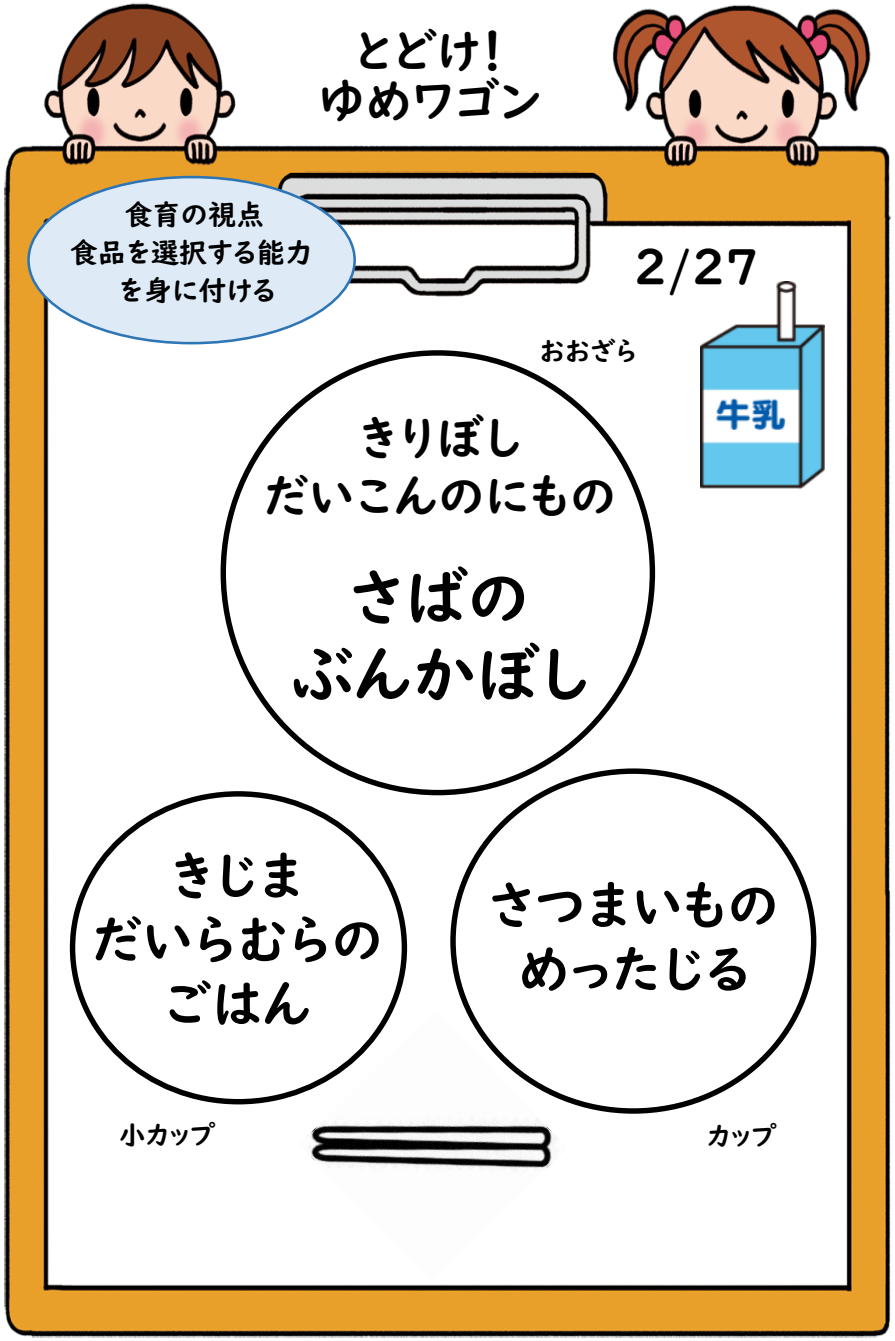
JINSHO × SCHOOL LUNCH



「おみくじコロッケ」

今日のコロッケの中に入っている具材は「ウインナー・たこ・コーン」の3種類です。自分のコロッケの中身に注目して食べましょう！

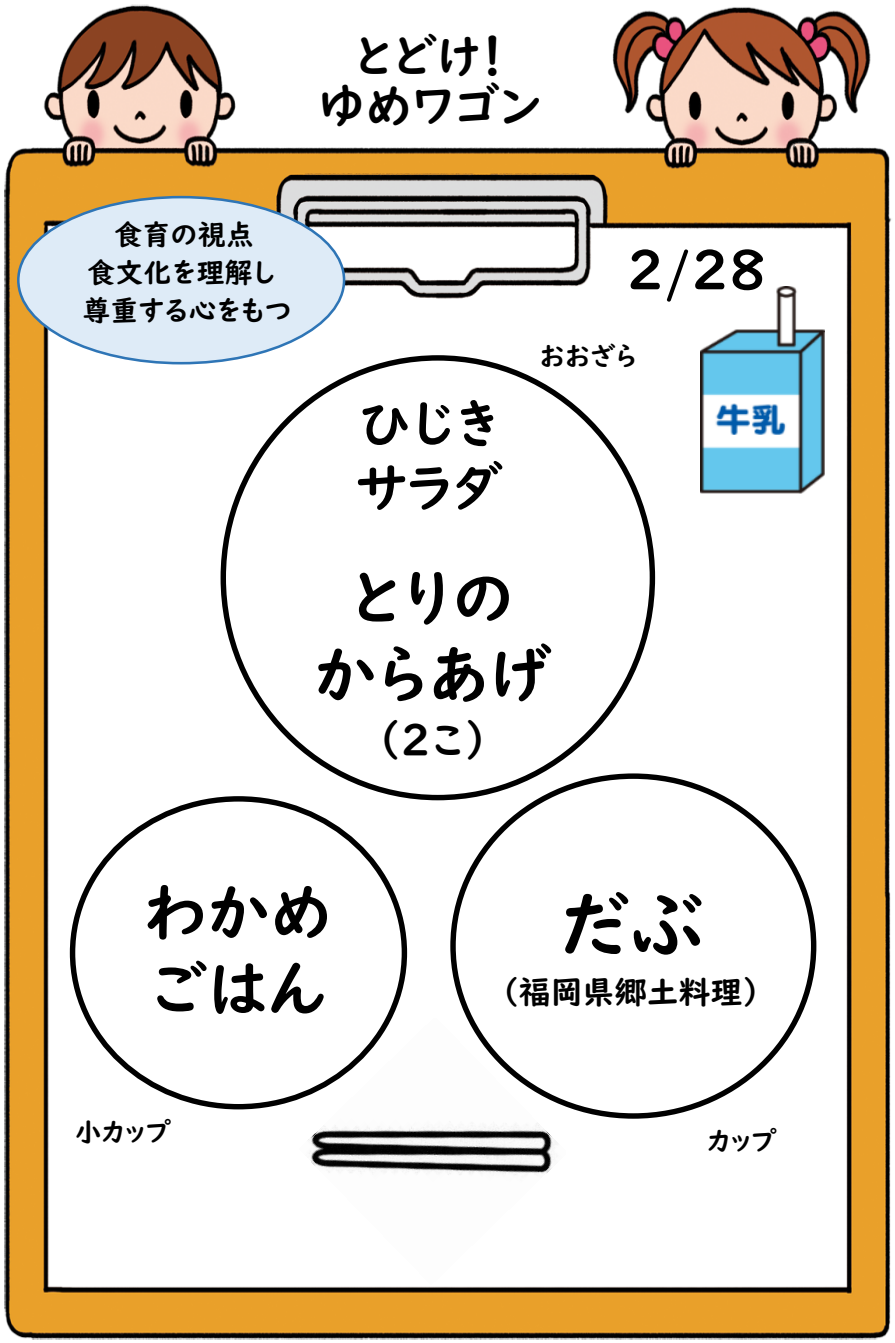
JINSHO × SCHOOL LUNCH



「乾物と干物」

海藻や野菜などを乾燥させたものを「乾物」，魚などを乾燥させたものを「干物」と呼びます。乾燥させるとどんな良いことがあるでしょうか。

JINSHO × SCHOOL LUNCH



「お祝い献立」

今日の給食は6年生を送る会をお祝いする献立です。皆さんが大好きな鶏のから揚げと，福岡県や佐賀県の郷土料理「だぶ」にしました。

JINSHO × SCHOOL LUNCH