まんぷくほっぺ

～千束小学校給食だより12月号～

電子版はこちら↑

令和６年11月29日
台東区立千束小学校
校　　長　山宮　秀和
栄養教諭　善方　祐望

ランチルーム給食が始まりました

ランチルームを活用し、会食の機会を設けています。１学期に引き続き、今学期も学級ごとに開催しています。

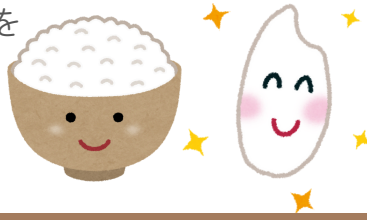
クイズを出し合ったり、好きなゲームのことを話したりして、楽しい時間を過ごしています。

また、栄養教諭から学年に応じて食に関するお話をします。高学年は箸の由来について、４年生は保健の「体の発育・発達」、３年生は国語の「食べ物のひみつ教えます」にちなんだ内容、低学年は牛乳についてお話をする予定です。

姉妹都市から新米が届きました！

新米の季節です。

昨年に引き続き、台東区の姉妹都市である、宮城県大崎市のお米「ひとめぼれ」を日常的に使っています。加えて、「ささ結」という品種のお米も大崎市から贈呈を受けました。12月の給食で提供予定です。



12/13(金) 給食試食会を開催します！

お子様たちが普段食べている給食はどんな味？どれくらいの量？実際に食べてみませんか？
食に関するお悩みも栄養教諭がお答えします！
さらに、子供たちの給食時間の様子も見学していただけます。
年に一度のこの機会、ぜひご参加ください！

日　時　12月13日(金)11：15～13：00
場　所　千束小学校　１階　ランチルーム
会　費　３５５円
申込〆切　12月２日(月)

二次元コードより
お申込みください！

～献立～
- ニシンのかば焼き丼
- 和風サラダ
- かきたま汁
- 宮本さんちの紅まどんな
- 牛乳

こちらからも
ご応募いただけます↓

くわしくは、11月26日
配布のPTAからの
お知らせをご覧ください！

大豆とお米は〇〇〇？

　３年生の国語「すがたをかえる大豆」の学習の中で、栄養教諭と授業をしました。
　大豆からできるもの、お米からできるものを挙げ、組み合わせるとおいしいものを探しました。
　きなことだんご、納豆とご飯、しょうゆと寿司、みそとせんべいなど、子供たちは相性がよい組み合わせをたくさん見つけていました。
　実は、大豆とお米はいっしょに食べるとおいしいだけではなく、それぞれに足りない栄養素も補うことができるという利点もあります。さらに、昔は「畔豆（あぜまめ）」といって、お米と大豆をいっしょに育てていたそうです。
　これから、子供たちは自分で選んだ食材についてどのようにすがたを変えるのか説明文を書く学習をします。

教えてください！あなたの給食の思い出

　１月に全国学校給食週間があります。この期間に、全国各地で給食や食育についてのイベントが開催されます。各学校でも、テーマを設けて工夫された給食が提供され、千束小学校でもこれまで「郷土料理」「地産地消」「ＳＤＧｓ」「教科関連」などをテーマに給食を提供してきました。
　今年度は「給食の思い出」をテーマに献立を組み立てていきたいと考えています。そこで、子供たち、保護者の方々からも「給食の思い出」を募集したいと思います。「子供のころに食べたあの味が忘れられない！」「あの料理だけは苦手で食べられなかった…」「給食時間はこんな過ごし方をした」など、あなたの給食の思い出を教えてください！ ★ 二次元コードでも回答を受け付けています↓↓↓↓↓

年　組　お名前【　　】

思い出のメニュー【　　】

メニューについてのエピソード

※ 12月10日締切