

ランチルーム

低学年のみなさんは、おうちの人といっしょにとよみましょう。



給食について



新年度の給食が始まり、2週間がたちました。16日(火)からは新1年生の給食もスタートし、決められた時間の中で、給食の準備や後片付けを一生懸命がんばっています。準備や後片付けがしっかりできるようになるためには、家での食事の手伝い(盛り付けや食器並べ、後片付けなど)をして、慣れることが大切です。また、7年生にとっては、6年生の時と比べて、パンやごはん、おかずの量が増えています。後期課程になると、運動量も増え、体も大きくなる時期です。しっかり食べて、元気なからだを作ってほしいと思います。

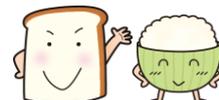
毎日の献立内容についてお知らせします。

給食費について

●給食費は前期課程(月額 3,900円)後期課程(月額 4,600円)です。(前年度同様)

給食の内容について

主食・・・(月・水・金曜日)は**ごはん**の日、(火・木曜日)は**パン**の日です



- ごはんは、佐世保産の「ヒノヒカリ」を使用しています。
- パンは、コッペパン、スライスパン、パーカーハウスパン(バーガー用)、米粉パン、黒ざとうパン、パンパン、たまごパン、はちみつパン、レーズンパンなどがあります。(給食用の配合で、おかずと一緒に食べるためのうす味のパンです。)

牛乳・・・200mlの紙パック入りで、佐世保のミラクル乳業で製造されています



- 県北地区でとれた新鮮な牛乳です。

おかず・・・旬のものや佐世保産、長崎県産を多く使った料理を作っています



- 煮物や汁物、炒め物、揚げ物、和え物などさまざまな料理があります。
- 汁物や煮物は、煮干し、出し昆布などでだしをしっかりとり、うす味を心がけています。
- 季節を感じることができる料理や、郷土料理、日本や世界の料理、行事食をとりいれています。
- 毎月19日の「食育の日」には、佐世保産や長崎県産の食材をとりいれた献立にしています。



4月の給食をお知らせします



4月11日(木)
 コッパン 牛乳
 五目うどん おひたし
 きびなごまフライ



4月16日(火)
 チキンカレー(麦ごはん)
 牛乳 ももゼリー
 コールスローサラダ



4月17日(水)
 ごはん 牛乳
 麻婆豆腐
 わかめの酢の物



4月18日(木)
 黒砂糖パン 牛乳
 豆乳のポタージュ
 小松菜のソテー パナナ



4月22日(月)
 ごはん 牛乳 冷凍黄桃
 卵入り中華スープ
 豚肉と玉ねぎの炒め煮



1年生の給食がスタートしました！

16日(火)から新1年生の給食がスタートしました。16日(火)はお休みの1年生もいたため、2人そろってはじめての給食は17日(水)となりました。1年生の給食がスタートして1週間がたちましたが、毎日、給食の準備や後かたづけをがんばっています。給食当番としては、給食配ぜん台やテーブルをふく「台ふき係」として仕事をし、その後は、みんなの給食を配ぜんしています。2～6年生に給食のことをいろいろと教えてもらいながら、準備から後かたづけまでを学習しています。



先日の育友会総会でもお伝えした通り、明日から、産休にはいることになりました。来年、子ども1人増えての子ども3人(親子4人)でまた、黒島に戻ってきます。1年間お休みをいただきますが、代替として、本日から、新しい先生が来られました。佐藤圭織先生です。よろしくお願いいたします。

