



きゅうしょくニュース

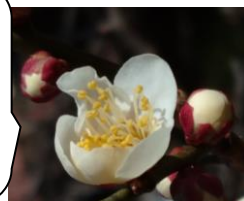


れいわ ねん がつ か げつようび
令和7年2月3日月曜日

きのう せつぶん きょう りっしゅん
昨日は節分 & 今日立 春 &

ねんせいこくご
3年生国語「おにたのぼうし」

節分は梅の花の季節のため、梅干しを使った和え物を取り入れました。海神 小の正門前の梅の花もキレイに咲いています。



親切な黒鬼「おにた」のお話。読んだ後、色々なことを考えさせられます。図書室にも置いてあります。



きのう がつ せつぶん りっしゅん ぜんじつ せつぶん き せつ
昨日、2月2日は節分でした。立春の前日である節分は、「季節の節を分ける」という意味があり、豆まきをして邪気を払い、清める習慣があります。鰯を飾るのは、家に鬼をよせつけないためです。給食では、千葉県産の鰯を使った、蒲焼丼です。

また、節分のお話として、3年生の国語で学習する「おにたのぼうし」にちなみ、「おにた」がおなかをすかせた女の子にあげた「あかごはん」と話の中にあつた大豆を3色取り入れました。

そして、今日2月3日は、太陽の動きから一年を二十四つの季節に分ける「二十四節気」の一番目、「立春」です。

立春の食材といえば、豆腐なので、豆腐のみそ汁を作りました。

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ ぎゅうにゅう いわし にんじん しょうが ながねぎ ふなばししさん こまつな
米 牛乳 鰯 人参 きゅうり 生姜 長葱 船橋市産→小松菜

<お知らせ>

きょう 給食の牛乳のストローレスへの取り組みが
はじ 始まります。

ロイノートの資料箱→学校共有→給食メニューにも
牛乳パックの開け方の資料が入っています。

無理に行うことではないですが、やってみたい！と思った
人は挑戦してみてください。

船橋市内の小・中学校全ての児童生徒がストローレスに取り組むと、
年間で約800万本(約2.4トン)のプラスチック使用を削減することが
できるそうです。

ストローをつかわずに、ぎゅうにゅうをのむときの
ぎゅうにゅうパックのあけかた
(ほかのあけかたで あけても かまいません)



②のように、くっついてるところを、ひろげてください。
そのあと③のように、はんたいがわも ひろげてください。
④のように、りょうてで ゆっくりとひっぱり、⑧になるようにします。

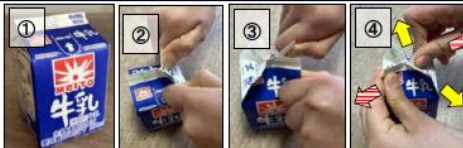


⑤のように、あかやじりしの方こうに、ゆっくりひっぱります。
さらに、⑥・⑦のように、さいりやじりしの方こうに、ゆっくりと、
ひっぱります。⑧のかたちをめざして、ゆっくりとひっぱってください。



⑩・⑪のように、かたほうだけ「のみくち」をとがらせ
ます。ピンク色のまるい印の所から飲んで
ください。ほしじりしの方こうに、きをつけてください。

ストローを使わずに、牛乳を飲むときの
牛乳パックの開け方
(ほかの開け方で 開けても かまいません)



②のように、くっついてる所を、広げてください。
その後、③のように、反対側も 広げてください。
④のように、両手で ゆっくりとひっぱり、⑧になるようにします。



⑤のように、赤い矢印の方向に、ゆっくりとひっぱります。
さらに、⑥・⑦のように、黄色い矢印の方向に、ゆっくりと、
ひっぱります。⑧の形をめざして、ゆっくりとひっぱってください。



⑩・⑪のように、片方だけ「飲み口」をとがらせ
ます。ピンク色のまるい印の所から飲んで
ください。星印の方こうに、きをつけてください。

ストローを使わないと、牛乳の味がより感じられるかも!? 冬の牛乳を味わってみよう!



冬の牛乳は味が濃い!?

給食に毎日出るものに牛乳があります。日によって牛乳

の味が違うと感じることはありませんか? 牛乳は生きている

牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなどに

よって風味が変わります。また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分

を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋か

ら春先にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。寒くなると、給食では牛乳

の残りが多くなりがちですが、冬ならではの牛乳のおいしさを、ぜひ確かめてみてください。



夏...乳脂肪分が少ない
さっぱりとした味



秋から春先...
乳脂肪分が多い濃厚な味