

2月 食育だより

習志野台第二小学校
令和7年2月

こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

あとかた
後片づけをきちんとしよう



2月になりました。これまで、食べる時のマナーやおはしの持ち方、手洗いなどの大切なお話をしてきましたが、もう一つ大切なことがあります。それは「後片づけ」です！

食事の最後に後片づけまできれいにできることで、ステキな「ごちそうさまでした」が完了しますよ。



こころ こ きゅうしょく かた
心を込めて 給食の片づけ

かんしゃ きもちも かに
感謝の気持ちを持っていてねいに片づけをしよう

た のこ き
食べ残しは決まりを
まも しょっかん もど
守って食缶に戻そう



しょっき た もの
食器に食べ物がついて
いないかを確認しよう



はい だい
配ぜん台をきれいに
しよう



きゅうしょくつ かえ
給食室に帰ってきたワゴンを見て、きれいに後片づけをしてくれているとすぐにわかり

ます！お皿に米つぶが付いていたり、食缶の中の食べ残しが混ざっていると、片づけに時間

がかかって大変です。次の日もおいしい給食をつくるために、みんなの力を貸してくだ

さいね！

が つ ちゅうもく ふなばしさんしょくざい
2月の注目！船橋産食材は・・・



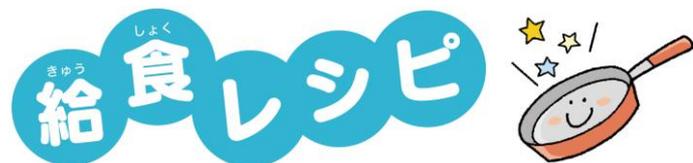
こんげつ ふなばしさん しゅん しょくざい た し び
今月の「船橋産の旬の食材を食べて知る日」



ふなばし こまつな いちねんじゅう た きゅうしょく まいにちとうじょう
船橋では小松菜が一年中おいしく食べられます。給食でもほぼ毎日登場していますが、みな

さんは気づいていましたか？ 緑の野菜に多い苦みが少ないので、食べやすいですよ。船橋名物

やさい こまつな あじ
の野菜「小松菜」を、おいしく味わいましょう！



少し辛みのある大人の味付けですが、子どもたちから人気のメニューです！
野菜はお好みのものでアレンジもおすすめです。

こまつな あ
小松菜のからし和え（4人分）

- ・小松菜 100g（約2株）
- ・もやし 120g（約1/2袋）
- ・にんじん 25g（約1/3本）千切り
- ・キャベツ 50g（外葉1～2枚）短冊切り
- ・しょうゆ 小さじ2強
- ・からし 適量

作り方

- ① 小松菜はゆでて2cm程度の幅に切る。もやしはゆでる。
- ② にんじん、キャベツもそれぞれ切り、ゆでる。
- ③ 野菜はすべてよくしぼり、水気を切る。
- ④ からしをしょうゆに溶き、③の野菜と和えて完成！

「学校給食PR展」が開催されます！

令和3年度から開催されてきた学校給食PR展は今年度で4年目となります。今回の展示は、市内各小中および特別支援学校での給食時間・給食時間以外での食育の一部をご紹介します。（船橋漁港水揚げのコノシロ献立、友好都市・姉妹都市提携献立、お話給食、学校と地域による米作り、児童が描いた調理員、児童が作成した給食の魅力を知らせる資料など）どうぞお立ち寄りください。

《日時・会場》

2月25日（火）～2月28日（金）8：45～17：15（最終日は16：00まで）

市役所1階美術コーナー

※ 例年市民文化ホールで開催していた「学校給食展」は行いません。

（問い合わせ先 船橋市教育委員会保健体育課 436-2875）

