

食育だより

令和 8 年度

4 月号

船橋市立八栄小学校

こんげつ もくひょう
今月の目標

きゅうしょく
給食のきまりをおぼえよう

みなさん進級おめでとうございます。八栄小学校で給食を食べたことがあるみなさんは、給食のきまりは完ペキでしょうか？自分ではできていると思っても、意外とできていない部分があったりします。もう一度きまりを確認してみましょう。

チェックしよう！ 給食当番の身支度



- ・爪は短く切っていますか？
- ・ハンカチを用意しましたか？
- ・石けんで手を洗いましたか？
- ・白衣はきれいですか？
- ・マスクをきちんとつけていますか？
- ・帽子(三角巾)から髪が出ていませんか？

給食当番になった人は、衛生的な配ぜんができるように、身支度を確認しましょう。

給食当番以外の人たちも、赤い線の部分はしっかりと確認しましょう。

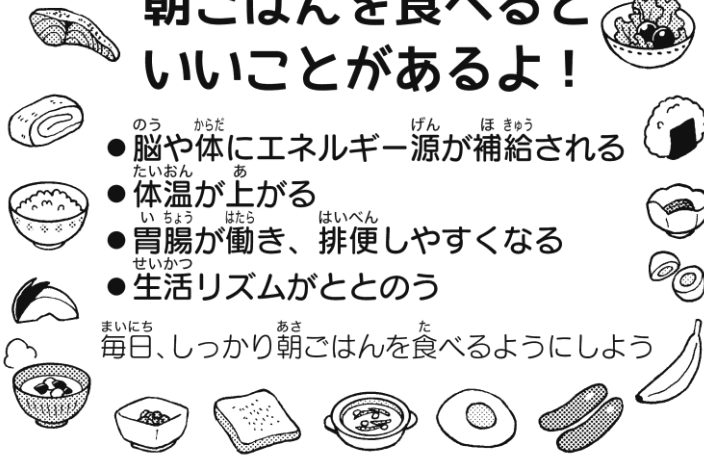
献立表をご活用ください

献立表には料理名だけでなく、給食に使われている食品やエネルギー量などが書かれています。

献立表を見ながら、使われている食品や、地域の郷土料理・行事食などの食にまつわるお話を、子どもと一緒にしていただけたらと思います。



朝ごはんを食べると いいことがあるよ!



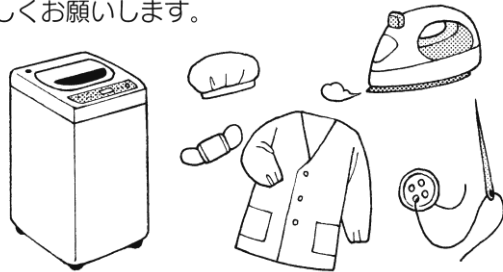
- 脳や体にエネルギー源が補給される
- 体温が上がる
- 胃腸が働き、排便しやすくなる
- 生活リズムがととのう

毎日、しっかり朝ごはんを食べるようにしよう

©少年写真新聞社2024

白衣の洗濯をお願いします

給食当番は、週末に白衣を持ち帰りますので、家庭で洗濯をして週明けに持ってきてください。ボタンがとれている場合は、お手数ですがつけ直していただくと助かります。ご協力をよろしくお願いいたします。



4月 船橋産旬の食材

だいこん

だいこんは、豊富や八木が谷などの北部で栽培されています。主に栽培されている「青首大根」は、土の上に出ている緑色の部分が甘く、下に向かうほど辛くなります。この時期のだいこんは、みずみずしくやわらかいのが特徴です。

こまつな

西船橋地区で盛んに栽培されている「船橋ブランドこまつな」は白い根っこがついた新鮮なこまつなです。土づくりからこだわっています。船橋のブランド野菜として愛され、東京の市場でも人気があります。

4月の給食では、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」として、17日(金)けんちん汁に船橋産のだいこん、磯香和えに船橋産こまつなを使います。船橋産の野菜は、ビニールハウスで作られるため、一般的な旬とは、少し時期が違います。また、野菜によっては年に2回収穫できるものもあります。

給食では、毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を作っています。船橋市の農産物の旬をしっかりと理解しましょう。

八栄小学校 給食だより給食の献立表二次元コード

アクセスすると、令和8年度の給食だより、献立表を見ることができます。

(栄養士がいない場合 更新されない時があります。ご了承ください。)

