



給食だより 2月号



令和7年2月3日(月)
足立区立亀田小学校
校長 大井 欣一
栄養士 濱 園 愛

みなさんは、マナーを守って食事ができていますか？

食事のマナーを考えることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながります。

はしや食器の持ち方、食事時のマナーなどを見直してみましょう。

めざせ！食事マナーの達人

いくつかあてはまるかチェックしてみよう！



いただきます。

ごちそうさま。



食事のあいさつをきちんとしている。

食器を正しい位置に配ぜんすることができる。

はしを正しく持ち、上手に使うことができる。



食器を正しく持ち、丁寧に扱うことができる。

ご飯を一粒も残さずに食べるすることができる。

肘をついたり、足を組んだりしていない。



食べ物や人に感謝する心をもっている。

いくつかチェックが入りましたか？できていないところは、日頃から食事のときに意識をして、少しずつできるようにしていきましょう。

た ものがたりきゅうしょく 食べ物語給食



読書旬間に合わせ、本の中に登場する食べ物を給食で出す「食べ物語給食」を行います。図書室に特設コーナーも作ります！

- 2/3 (月) 「うれないやしきそばパン」
- 2/4 (火) 「ヘルシーせんたい ダイズレンジャー」
- 2/5 (水) 「ふしぎ駄菓子屋 銭天堂」
- 2/6 (木) 「わすれられないおくりもの」
- 2/7 (金) 「おにたのぼうし」
- 2/10 (月) 「おいしい給食」
- 2/12 (水) 「給食番長」
- 2/13 (木) 「給食アンサンブル」
- 2/14 (金) 「ぐるぐるガトーショコラ」



野菜の日メニュー(がらフラワー) 冬野菜のポタージュ



材料(4人分)

カリフラワー	1/2 株	固形コンソメ	1 個
かぶ(厚いちょう)	4 個	水	300cc
じゃがいも(いちょう)	中2 個	塩	小さじ1 弱
玉ねぎ(半スライス)	1 個	こしょう	少々
牛乳	350cc	バター	小さじ1
生クリーム	50cc		

作り方

(下準備) ・カリフラワーは小房に分け、塩、酢を少量加えたお湯でゆでる。

- 鍋にじゃがいも、玉ねぎ、水、固形コンソメを入れて中火で煮る。
- 途中でかぶを加え、柔らかくなったら、ゆでておいたカリフラワーと一緒にミキサーにかける。
- ②を鍋に戻し、牛乳を加えて弱火にかける。
- 塩、こしょうで味をととのえ、バターと生クリームを加えて仕上げる。