



2学期が始まって1ヵ月が経ち、季節はすっかり秋になりました。食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋など、など、何をするにもいい季候です。給食でも、秋ならではの食材が登場します。早起き、早寝、朝ごはんの習慣を続けながら、元気に、いろいろな秋を楽しみましょう。

10月の給食目標

『片付けを、きちんとしよう。』

### 1年4組から返って来た、救給カレーの袋



こんな、片付けの仕方もあるんですね。片付けを楽しんでいるようにも思えました。



見た目が、表彰状を丸めた物にも見えて、ほっこりしました 😊

ありがとうございます。

9月の給食では、防災の日になんで、「救給カレー」を取り入れました。どのクラスも、片付けしやすいようにコンパクトにして返してくれましたが、こんな片付けの仕方もあるのかと感心させられたクラスがありました。上記の写真がそうです。

好き嫌いなく食べることも大切ですが、食べた後の片付けも大切です。片付けを工夫することで、感謝の気持ちを表すことができます。家庭でも、ぜひ、「ごちそうさま」や、「ありがとう」の言葉とともに、後片付けでも感謝の気持ちを表現してみましょう。

栄養教諭 大平美佳

### 昨年度、家庭科の授業で考えた献立の再登場！

毎年、家庭科の授業で、給食の献立を考えてもらっています。考えてくれているのは2年生です。今年度は、家庭科の吉田先生にもご協力いただき、自分で考えた給食の献立を夏休みを利用して作ってみた人の中から採用するように取り組んでみました。誰の献立が採用されたかは、来月分かりますので、楽しみにしてください。今月は、昨年度の2年生の献立、つまり、現在3年生が考えて採用になった献立です。給食時間の放送で、誰の考えた献立か紹介します。

10月6日（水）

- 栗ご飯
- 牛乳
- いかのさらさ揚げ
- キャベツとれんこんのあえもの
- りんご



アピールポイント

いかのさらさ揚げを小学生の時に食べてから、ずっと印象に残っていたので、献立に取り入れてみました。

アレルギーの人には、申し訳ありません。

10月15日（金）

- 麦ご飯
- 牛乳
- 肉じゃが
- きのこのすまし汁
- みかん



アピールポイント

秋が旬である、きのこをたくさん使ったきのこ汁を取り入れました。きのこが苦手な人もたくさんいると思うので、みんなが好きな和食の代表である、肉じゃがを組み合わせました。

10月20日（水）

- 麦ご飯
- 牛乳
- きのこうどん
- 鶏肉のから揚げ
- 小松菜のごまあえ



アピールポイント

いつもお世話になっている横井先生に感謝を表したメニューです。

10月20日（水）

- 黒糖パン
- 牛乳
- 鮭のチーズ焼き
- ブロッコリーのサラダ
- 白菜のシチュー



アピールポイント

栄養価や見た目も考えて温野菜のサラダにしました。主菜には、旬の鮭を使っています。

いろいろな思いの詰まった、献立になっています。

