給食だより2月



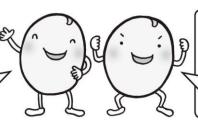
平成31年2月 新井北小学校

立春を迎え、暦の上では春ですが、まだ寒さの厳しい日が続きます。インフルエンザやかぜの流行も 心配されます。規則正しい生活とバランスのよい食生活を心がけ、寒さに負けない体をつくりましょう。

節分です!大豆のひみつ



私の名前は「大豆」です。体は小さいけれど「畑の肉」といわれるくらい、たくさんの栄養があります。



体をつくるもとになるたんぱく質、丈夫な骨をつくるカルシウム、貧血を、予防する鉄、体の発育に、欠かせないビタミンB群、食物繊維もたっぷりです。

『影像』 いろいろ >







【だいず】 【あずき】【いんげんまめ】【えんどうまめ】

大豆から作られる食べ物大集合



大豆のコロコロサラダ 2月の献立から

| 材料(4人分) | じゃがいも 2個にんじん 1/3本

ゆで大豆 50g マヨネーズ 大さじ4 塩 少々

ニしょう 少々

①じゃがいもとにんじんは、

さいの目に切って電子レン ジで加熱して冷ましておく。 ②きゅうりは、いちょう切り にして軽く塩をする。

③ゆで大豆は水を切っておく。④①②③をマヨネーズ、こしょうで和える。味をみて塩を加える。

食事マナーは、自分もみんなも楽しく食事をするためのきまりです。

覚えておこう!



相手に不快な思いをさせてしまう箸使いのことを「きらいばし」といいます。

迷いばし



どれを食べるか迷って、料理の上ではしを動かすこと。

涙ばし



はしの先から汁をぽたぽたと落とすこと。

寄せばし



食器をはしで手前に引き寄せること。

刺しばし



料理をはしで突き刺して食べること。

持ちばし



はしを持ったまま、ほかの食器を持つこと。

はし渡し



はしとはしで、料理をやり取りすること。

⑥少年写真新聞社2019

-

12日(火)

和食の日献立

じゃがいもと小麦粉で作っただんごが入った「いももち汁」を食べて、体を温めます。

19日(火)



ミョーコーさん給食

妙高発!全国区B級グルメ「豚 汁ラーメン」をいただきます。

1月 妙高市給食食材放射線物質検査結果

材料名	産地
大根	新潟市
白菜	妙高市
アスパラ菜	新潟市

不検出でした