

しょくいく

食育だより 9月 (No. 5)

令和5年9月29日
吉和小・中学校
吉和学校給食センター

9月5日(火)



吉和の鮎が出ました！

甘日市の魚食普及事業により、吉和川漁協さんから鮎を提供していただきました！
この日は、漁協さんに技術棟の渡り廊下で炭火で調理していただいた「鮎の塩焼き」と給食センターで手作りの「山賊むすび」を組み合わせたスペシャルメニューでした。

吉和のきれいな川を守って
いきたいな

70個以上の山賊むすびを
手作り！

じまんの給食を紹介します！

9月22日(金)



セレクトメニューを
楽しみました！

この日は、今年度初めての「セレクトメニュー」！
ぱくぱくちゃんねるやチラシの情報を元に、豚肉か鰯のラビゴットソースのどちらにするかを選びました。



あたま
頭がよくなる！



げんき
元気で長生きできる！

魚の良さは、
1学期に魚の栄養について学んだ3・4年生
さんが教えてくれました。

「ラビゴット」は
「元気が出る」という意味！

水分
たっぷり！

きゅうり

つかれをとる

たまねぎ

酢

10月も元気に
がんばれますように…

トマト

食べれば
医者いらず

ご意見お待ち
しています！

「意見箱」始めました！

吉和の給食をもっともっと良い
ものにしていくために、子どもたちの
素直な意見を取り入れていきたい
という思いから「意見箱」を設置しました。



9月21日(木)



還暦のお祝いをしました！



この日は、大橋 潔 教頭先生の60歳の
お誕生日。お祝いシール付きのパンを
みんなで食べて、還暦のお祝いしました。