



1月こんだてひょう

令和5年1月
舞鶴市立岡田小学校

こんげつ もくひょう 今月の目標 みんなで楽しく感謝して食べよう!

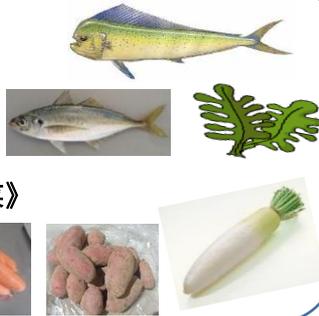
今月の地産地消

《舞鶴の海から》

20日 シイラ 24日 アジ、舞鶴わかめ

《加佐地域の生産者様から購入した野菜》

人参・じゃが芋・大根



※牛乳は毎日つきます

12 (木)		13 (金)		
・海軍さんの肉じゃが ・ひじきの煮物 ・麦ご飯		・シュガー揚げパン ・切干大根のごま和え ・水菜のスープ		
16 (月)		17 (火)		
・わかめご飯 ・白玉雑煮 ・五色なます		・ばらずし ・ごま和え ・すまし汁 【給食集会】		
18 (水)		19 (木)		
・黒糖パン ・ビーフンの五目炒め ・ウインナーのスープ		・カレーライス ・ごぼうサラダ ・福神漬		
20 (金)		20 (金)		
		・しいらの ・フィッシュバーガー ・フォーガー ・規格パン		
給食週間				
23 (月)		24 (火)		
・ごはん ・筑前煮 ・じゃが芋のみそ汁 ・ふりかけ		・京田ごはん ・アジのまるごと揚げ ・ぽかぽか汁		
25 (水)		26 (木)		
・全粒粉パン ・すいとん ・大豆と煮干しと さつま芋の揚げ煮		・サゴシの西京焼き ・きりたんぽ汁 ・味付けのり ・麦ご飯		
27 (金)		27 (金)		
		・小型パン ・焼きそば ・和風ポテトサラダ ・みかん		
30 (月)		31 (火)		
・鶏飯 ・焼きのり ・鬼まんじゅう 【鹿児島郷土料理】		・ウインナーのピラフ ・スコップコロケ ・卵スープ		

給食週間 (1月23日~1月27日)

毎日の食事について振り返り、食事と健康の関わりや栄養について学習します。また、食事を作ってくれる人の努力や苦労を知り、感謝する心、食べ物の大切さについて考えます。

1月の献立には、舞鶴の食材を取り入れた料理や、日本の郷土料理をたくさん入れています。

《給食週間の取組》

●給食集会(17日)

- ・校長先生の話
- ・栄養士の話
- ・給食委員会の発表
- 「食事のマナー」
- 「感謝の気持ち」

●栄養指導(栄養士より学年ごとに行います)

- 1年生 なんでも食べよう
- 2年生 野菜を食べよう
- 3年生 かむことの大切さを知ろう
- 4年生 元気な体とうんこの関係について知ろう
- 5年生 じょうぶな骨をつくろう
- 6年生 一日のスタートは朝ごはんから

●自分のめあてを決めて取り組もう

各自で給食週間のめあてを決め、そのめあてについて毎日振り返りましょう。



