

食べ物の中に入っているカルシウムの量を勉強しました

2月上旬、身体測定の時間にカルシウムについて学びました。子供たちは、牛乳の中に含まれているカルシウムの量の多さに驚いていました。

おぼえてるかな？  
給食に出てくる食材のカルちゃんの量

7	53	12	227	10
 ししゃも 1尾16g	 わかめ 乾燥0.8g	 オノブランド オム牛乳	 ちりめん 2g	 枝豆 15g
カルちゃん	カルちゃん	牛乳 200ml	カルちゃん	カルちゃん



牛乳のカルちゃんの量を見えています。

正解ししゃも:53カルちゃん、わかめ:7カルちゃん  
ちりめん:10カルちゃん、枝豆:12カルちゃん  
牛乳:227カルちゃん

3月6日の給食に桜山小学校6年生が考えた献立が登場します

12月に家庭科の授業で、「1食分の献立を考えよう」という内容で、本校6年生が給食の献立を考えました。

子供たちからは、「栄養バランスがかたよらないようにすることが難しかった。」「色合いを考えることが難しかった。」と感想が出ました。  
どんなメニューが出るか、お楽しみに♪

JAたまな女性部会よりみそをいただきました



2月14日JA たまな女性部会より、手作りみそを寄贈いただきました。

いただいたみそは、2月17日と26日の給食に使用しています。

3月5日はなかよしお弁当の日です



なかよしお弁当の日では、食べ物や作ってくださった方への感謝の気持ちを育むこと、食への興味を高めること、子供たちが調理技術を身につけることを目的とし行っています。

お弁当作りのコース

- ①かんぺきコース  
自分の力だけで作る。買い物とごはん(炊飯)はおうちの方に協力していただいてもOK。
- ②チャレンジコース  
おうちの方に手伝ってもらいながら、自分でお弁当を作る。
- ③ファミリーコース  
おうちの方と一緒にお弁当を作る。お手伝いをする。
- ④ありがとうコース  
おうちの方に作ってもらい、自分でお弁当箱につめる。また、作ってくれた人に「ありがとう」の気持ちを伝え、帰ってから自分でお弁当箱を洗う。

