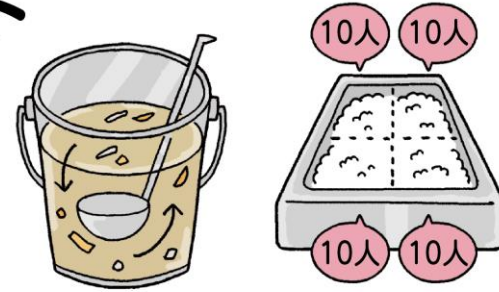


給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配ぜんしやすくなります。



安全にすばやく！ 給食の準備をするコツ

給食当番はしゃべらずにすばやく身支度をしよう

衛生面に気をつけて1人分の適量を盛りつけよう

当番以外の人は配ぜんが済んだら座って待とう



ひょう かつようほう こんだて表の活用法



① タごはんとかぶらないようにチエック！

② 好きなメニューをチエック！

③ 栄養バランスのお勉強に！

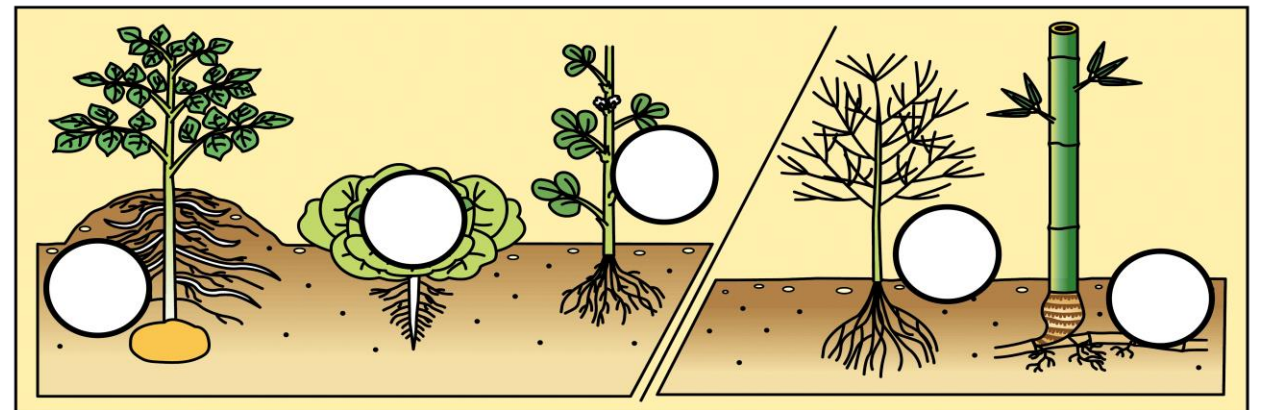
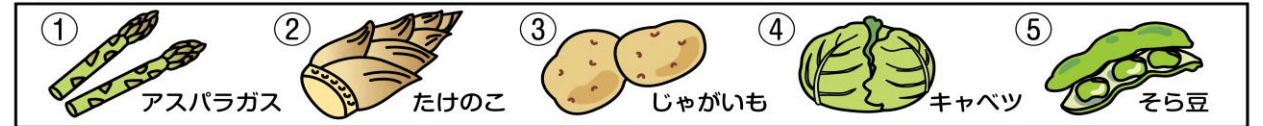
④ ランドセルの底から発掘！

ななこさんの家では...
カレーの日♪
サブリさんの家では...
きんぎょさんのお勉強...

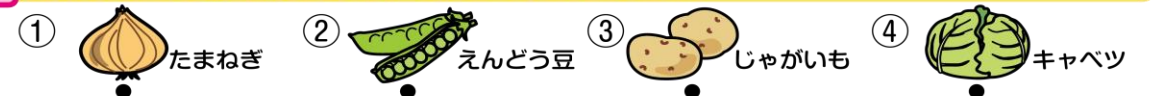
春野菜クイズあれこれ



Q1 下の絵は、春に収穫できる野菜です。どんな所に育つでしょう？ 葉っぱをヒントに○に番号を書きましょう。



Q2 次の野菜を英語で何と言う？ 線でつないでみよう！



Cabbage

Onion

Potato

Peas

Q3 次の文章はたけのこについての説明です。間違えている文章はどれでしょう？

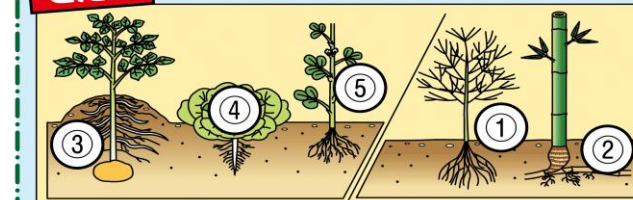
① 食べるのは「くき」の部分である

② おなかをそうじてくれる食物せんいが多い

③ 1年中収穫することができる

④ 漢字で「筍」と書く

こたえ



Q1 = 左の図
Q2 = ①-Onion ②-Peas ③-Potato ④-Cabbage
Q3 = ③

1年中収穫することはできず、多くは春の初めに出てきた竹の芽(若いくきの部分)を収穫しますが、ゆでた物を缶詰などにした加工品は1年中買うことができます。