

6月 給食紹介

6月は「食育月間」です。

給食では、清瀬市産の野菜がたくさん登場しました!!



6/3(水)
清瀬市産の
キャバツと
使った
五目味噌汁



6/5(金)
清瀬市産の
じゃがいもを使った
白菜とベーコンのスープ

6/9(木)
清瀬市産の
かぶを使った
かぶの
即席漬け



6/10(水)
清瀬市産の
にんじんを使った
シーフードピラフ
パイザニアスープ
コールスローサラダ



6/15(月)
清瀬市産の
小松菜を使った
磯あえ



6/18(木)
清瀬市産の
チンゲン菜を使った
ハ宝菜

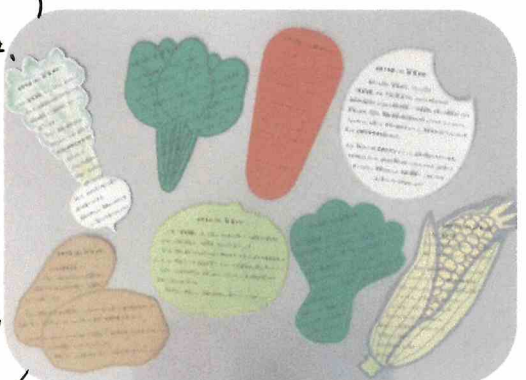
6/19(金)
清瀬市産の
にんじんと
じゃがいもを使った
クリームシチュー



パンは
もちもちとした
米粉分パン

地場産物を使
用して給食の日
は、食べ物の開
きとして「給
食×モ」を学
校に配布して
います。

6月はこんなに
たくさんありました!!

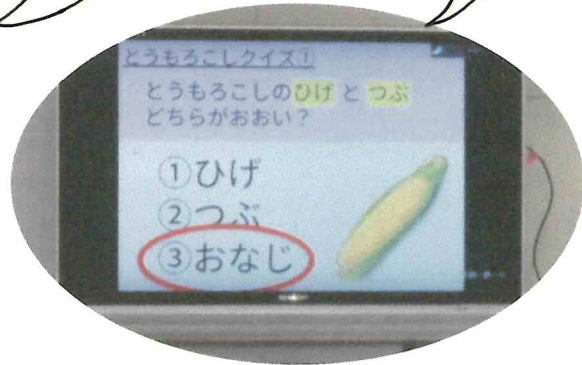


6/22 1年生 生活科でとうもろこしの皮むき

を行いました!!



まず初めに、とうもろこしの畑の写真を見たり、
とうもろこしクイズに挑戦しました。
そのあとは、いよいよとうもろこしを実際に触り、
じっくり観察もしながら皮むきをしました。



とうもろこしのひみつをたくさん見つけられるように
「観察のポイント」を確認し、
五感を使って真実に
取り組むことができてました。



最初は「難しい…」と
言っていた子も
コツをつかむと
スイスイむくことができ、
とても楽しそうに
皮むきをしていました。



細かいヒゲも
丁寧に取って
くれました。



給食では、ゆでとうもろこしにしていたので、
「甘くて美味しい」「もっと食べたい!」という声が
たくさん聞こえてきました。
1年生以外の学年の子たちも「今日のとうもろこしは1年生が
皮むきしてくれたんだよね!」と嬉しそうに食べていました。