

給食モグモグだより

【今日の盛り付け】

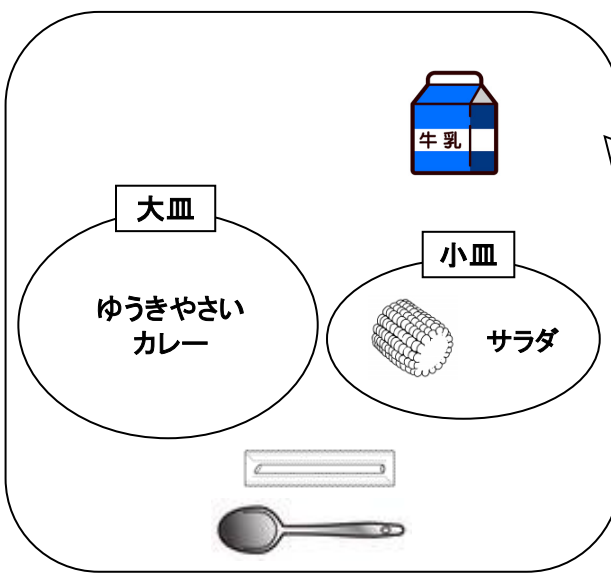
【市川市
教育委員会より】
7月～9月中旬まで、
給食室の熱中症予
防ということで食器
の枚数を制限させ
ていただいています。

トイレの後、給食
を食べる前には
必ず手を洗いま
しょう。



今日の献立
7月10日(木)

有機野菜カレー、イタリアンサラダ、ゆでとうもろこし、牛乳



盛り付けの見本と同じ
ように食器を置いてみよ
う。

食事のマナーは食器の
配置からはじまるよ！！
給食は頭で(考えて)食
べて、心でも食べて下さ
いね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのモ
グモググだよりの通りに置
いて下さい。食器の置
き方も大切な食事マ
ナーのひとつになりま
す。



給食の前は、手洗いを丁寧に、静かに席に座って待ちましょう。

今日はとうもろこしについてお話をします。

今日のとうもろこしは、2年生のみなさんが一生懸命に皮をむいてくれました。

今日のとうもろこしは、千葉県富里市産の「みらい」という品種です。「みらい」の特徴は
サイズが小ぶりながらも、粒の皮がやわらかく、甘味が強いことから、まるでフルーツの
ような食感です。茹でると、甘さとジューシーさが際立ちます。

それでは、2年生に感謝しながら、また、今が旬のとうもろこしの
甘味を味わいながらいただきます。

また、今日のカレーは有機野菜のにんじん、玉ねぎ、じゃがいもを使った
カレーです。自然の恵みを味わっていただきます。

