

きゅうしょく 給食モグモグだより

トイレの後、
給食を食べる前
には必ず手を洗
いましょう。



昨日のとうもろこし
の調理動画です。

きょうこんだて
今日の献立
がつにちきん
7月11日(金)

ほうとう、さつまいもとカボチャの天ぷら、納豆和え、スイカ、牛乳

きゅうしょくまえ てあら ていねい おこな しず せき すわ ま
給食の前は、手洗いを丁寧に行い、静かに席に座って待ちましょう。

きょうやまなしけん きょうどりょうり
今日は、山梨県の郷土料理である「ほうとう」についてお話をします。

やまなしけん さんかんぶ こめづく むずか かいこ か きぬいと
山梨県の山間部では米作りが難しく、蚕を飼って絹糸をとることで暮らしていました。

かいこくわ つく くわ しゅうかく おあと むぎ さいばい しゅうかく むぎ
蚕のエサとなる桑を作り、桑の収穫が終わった後は、麦を栽培しました。収穫した麦を
めん きせつ やさい いっしょ みそ にこた ほうとう なづ
麺にして、季節の野菜と一緒に味噌で煮込んで食べたのが「ほうとう」です。戦国時代の
ぶしょう たけだしんげん じぶん かたな しょくざい き せんごくじだい
武将、武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀」と名付けられたという説も

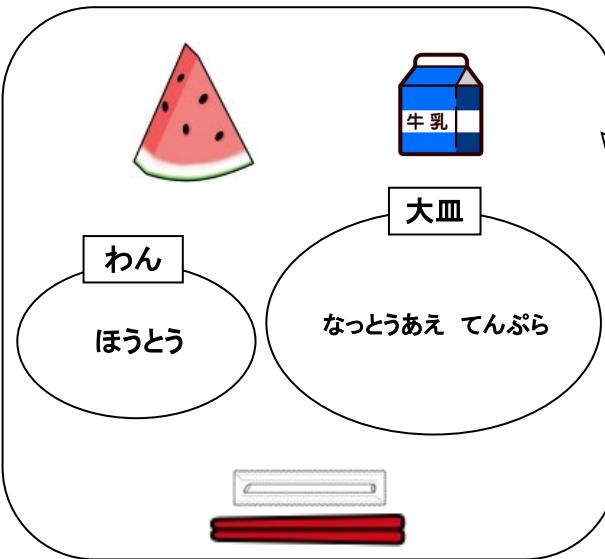
あります。

きょうやまなしけん きょうどりょうり あじ
では、今日は山梨県の郷土料理を味わっていただきましょう。

きょうさんち ゆうめい ちばけんとみさとしさん
また、今日のスイカは産地で有名な千葉県富里市産のスイカです。

いましゅん ちばけんめぐ かんしゃ
今が旬で、千葉県の恵みに感謝してスイカもたくさんいただきましょう。

きょうもく 【今日の盛り付け】



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。

