

きゅうしょく 給食モグモグだより

7月～9月末まで、
給食室の熱中症
予防で給食内容と
食器の枚数を制
限しています。
【市川市教委より】

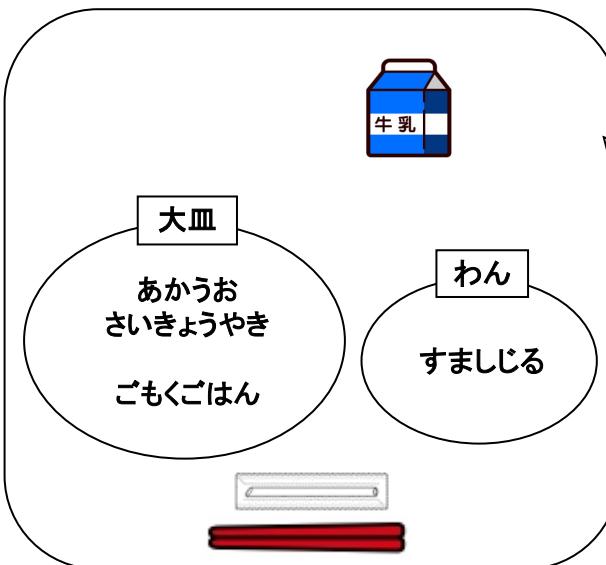
トイレの後、給食
を食べる前には必
ず手を洗いましょ
う。



きょうこんだて
今日の献立
がつようかげつ
9月8日(月)

ごもく あかうお さいきょうや じる ぎゅうにゅう
五目ごはん、赤魚の西京焼き、すまし汁、牛乳

【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、心でも食べてくださ
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。



きゅうしょく まえ てあら ていねい おこな しづ 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。



今日は「和食の日」です。ですから、和食についてお話をします。

いちかわし れいわ ねんど だし かん きょうどりょうり とお みかく
市川市では令和7年度から「出汁を感じられるメニュー」や郷土料理を通して、味覚を
そだて もくべき つき かい わしょく ひ もう おおしおがっこ きょう
育てることを目的に、月に1回「和食の日」を設けました。そこで、大洲小学校では、今日を
わしょく ひ
「和食の日」にしました。

みんな、和食といったら何を想像しますか？みそ、寿司、煮物などたくさん出てくると
おも なに そうぞう すし にもの
思います。そんな中で和食に欠かせない食材が「出汁」です。「出汁」とは、かつお節、昆布、
にほ なか わしょく か しょくさい だし だし だし じょうず つか
煮干しなどからとる旨味がつまった汁のことをいいます。そして、この出汁を上手に使うこと
じょくさい あじ い きょう きゅうしょく ぶし ちばけんさん こんぶ
で、食材の味を活かすことができます。今日の給食には、かつお節（千葉県産）と昆布から
だし ごもく じる しょう だし あじ
とった出汁を五目ごはんとすまし汁に使用しています。出汁を味わっていただきましょう。
うまみ ひ た ちばけんさん さけ つか
また、旨味を引き立てるために千葉県産のお酒も使っています。