

# 給食モグモグだより

## 【今日の盛り付け】

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

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、静かに席に座って待ちましょう。

きょう わしょく ひ  
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 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  
「和食の日」にしました。

みなさん、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、  
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  
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  
とっただし ごもく じる しょう しょう だし あじ  
とった出汁を五目ごはん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。

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。

