

ランチ♡たいむ

令和4年5月号



あた ぐくねん はじ げつ あた
 新しい学年が始まって1ヵ月たちました。新しいクラス
 での学校生活に少しずつ慣れていく最中だと思ひます。
 コロナ禍ですが、給食時間にクラスのみんで協力し
 て準備を行えば「いただきます」をするまでの時間を短く
 でき、給食を食べる時間を多くとることができます。

そこで、給食をよりおいしくいただき、残さず食べるためのポイントをお知らせします。

おいしい給食～ポイントは準備の仕方～

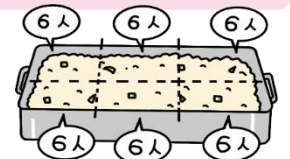
給食当番

かみの毛はまとめて
ぼうしの中に

手洗いのあと、
身支度をととのえます

衛生的に配ぜんするためにも、
配っている間はおしゃべりをし
ません。当番さんにも必要な
こと以外は話しかけないでね

ひとりぶん
1人分がどのくらいになるか、
見当をつけてから盛り付けま
しょう。算数のかけ算・割り
算・分数が使えるよ



つめは短く

マスクは口と鼻が
かくれるように

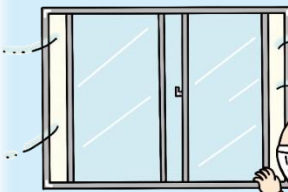


給食当番さんに「これ、なに～？」
と話しかけるのはやめてね
献立表を見ればわかるよ



汁の中の具は底に
たまりやすいよ
かきまぜながらよ
そうといいね

給食当番以外



換気をしっかり
行おう

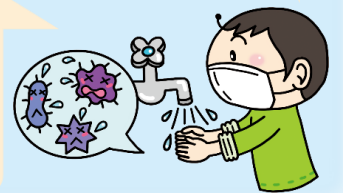
机の上をきれいに



筆ばこは机の中か、
ロッカーに

手はせっけんを使ってすみずみまで
ていねいに洗おう

洗った後は、せい
けつなハンカチで
ふきとることも
忘れずにね



夏みかん (甘夏)

5月17日(火)の給食に甘夏みかんがつかます。皮が固くむきにくい
と思ひますが、下記を参考に上手にむいておいしくいただきますよ。

大きなかんきつ (みかんのなかま) の食べかた



①あつい皮をはずす

②ふさごとに分ける

※大人の味の「にがみ」のおいしさが
わかる人はそのまま食べてもいいです
うすい皮も栄養たっぷりです



③親指と人さし指

のつめを使って、
切り込みを入れる



④★じるしのところに

切り込みが
入ります



⑤両手を使って

切り込みを
ひろげます



⑥うす皮の中から

中身を出して
食べます

