

札幌市立篠路小学校 札幌市立茨戸小学校 令和6年4月30日

新学期が始まって、1か月が過ぎました。新しい学年にも慣れたことと思います。

1年生も、給食の準備や後片付けができるようになり、小学校の給食時間にも慣れてきました。 緊張がとけ、疲れが出てくる頃でもあります。また、季節の変わり目で、体調を崩す人も いるようです。一日の過ごし方を考え、疲れたら休養・栄養をとりましょう。

おはしを上手に使えますか?

和食のマナーの基本は、おはしの持ち方と使い方です。おはしは上手に持てますか。「持ち方は違 うけど、使えているから大丈夫。」と思っていませんか。間違った持ち方をしていると、スマートに 食べることができません。お家でも正しい持ち方を練習してはいかがですか。

正しく持てますか?~着の歯を覚て

ください。まず、aの「はし」は、 んで持ちます。もう一つのもの「はし」は 薬指と親指と人差し指の付け視の ところで、押さえます。 親指は、軽く添えるだ けです。

こんな持ち芳をしている人はいません か。ちょっとかっこ麓いかなぁ。だしい持 ち荒に、憧していきましょう。



こうさばし



にぎりばし

るだけで、動かす

正しく動かせますか?~動かすの

ときには使いません。 bのはしは、動

は、aの「はし」だけです。

中指と人差し指だけで動かし

ます。親指は、軽く添え

かしません。

こんなはしの使い方は間違いです。

あれ?間違いなの。と思われる使い方もあるかも しれません。どうしていけない使い荒なのか、それ ぞれ埋めがあります。調べてみてください。

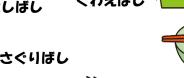








くわえばし



ねぶりばし

わたしばし



たたきばし

お茶碗の持ち方

紫碗は、親指以外の4本の指を碗底にあて、親指 は、茶碗のふちに添えて持ちます。









はしわたし



A	*	7 K	木	金
		1	2	3
3F	まい 🙀	・たきこみいなり ・みそしる (とうふ・こまつな・えのき) ・レバーいりメンチカツ	・あつあげいりにくいためどん ・みそしる (じゃがいも・にら) ・りんご	<憲法記念日>
ぎゅうにゅうは まいにちつきます。 のこさず、 のみましょう!		エネルギー662kca 【たきこみいなり】米・大麦・砂糖・酢・油揚げ・人参・干椎茸・ひじき・醤油・砂糖・みりん・白ごま・あまのり【味噌汁】豆腐・小松菜・えのきたけ・味噌【レバー入りメンチカツ】牛肉・玉葱・豚レバー・豚肉・澱粉・大豆・醤油・トマトケチャップ・パン粉・小麦粉	エネルギー657kcal 【厚揚げ入り肉炒め丼】豚肉・メンマ・人参・油・もやし・小松菜・厚揚げ・片栗粉・醤油・みりん・玉葱・りんご・ソース・砂糖・生姜・にんにく・豆板醤・ごま油・白ごま【味噌汁】じゃが芋・ニラ・味噌	
6	7	8	9	10
<ふりかえきゅう日>	・ごもくうどん ・バターポテト ・きよみオレンジ	・ビビンバ ・ひじきはるまき ・ヨーグルトあえ	ごはんとうふのカレーソースいわしのカリカリフライいそあえ	・よこわりバンズパン ・オニオンポタージュ ・メンチカツ ・こまつなとコーンのサラダ
	エネルギー572kcal 【五目うどん)鶏肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・長葱・干椎茸・たもぎたけ・醤油・砂糖・みりん・酢・唐辛子【バターボテト】じゃが芋・バター・砂糖・牛乳・スキムミルク	エネルギー629kca] 【ビビンバ】米・大麦・醤油・豚肉・焼き豆腐・メンマ・長葱・生姜・にんにく・油・砂糖・みりん・ごま油・豆板醤・人参・小松菜・もやし・白ごま・酢・唐辛子【ひじき香巻】等・人参豚肉・ひじき・醤油・澱粉・砂糖・オイスターソース・小麦粉【ヨーグルト和え】みかん缶・オイン缶・黄桃缶・洋梨缶・夏みかん缶・ヨーグルト	エネルギー686kcal 【豆腐のカレーソース】豆腐・豚肉・玉一え・りかんご・油・小麦が・カレー粉がらスープ(いわしのカリカリフライ)まいわし・水飴・とうもろこし・馬鈴薯・砂糖・生姜・マシュボテト・澱粉・米粉バン粉・菜種油【磯和え】小松菜・もやし・切りのり・醤油	エネルギー651kcal 「オニオンボターショ」バラベーコン・じゃが 芋・玉葱・パセリ・油・川麦粉・バター・牛乳・ 豆乳・チーズ・スキムミルク・コショウ・鶏ガ ラスーブ [メンチカツ] 豚肉・パン粉・玉ねぎ・ 小麦粉・大豆蛋白・澱粉・グラニュー糖・なた ね油・貝カルシウム・白コショウ・チャップ・ 中濃ソース・ウスターソース・砂糖・辛子 [小 松菜とコーンのサラダ] 小松菜・ホールコーン・ 白ごま・油・砂糖・酢・醤油
13	14	15	16	17
ごはんにくじゃがあげえびシュウマイおかかふりかけ	・しょうゆラーメン ・スパイシーポテト ・おうとうかん	・ふかがわめし ・みそしる (こまつな・あつあげ) ・ザンギ	・まめとひきにくのカレー ・わふうサラダ ・きよみオレンジ	・ツイストパン ・こまつなのクリームに ・やさいコロッケ ・りんご
エネルギー618kcal (肉じゃが) 豚肉・大豆水煮・じゃが芋・玉葱・人参・しらたき・切干大根・さやいんげん・干椎茸・生姜・油・醤油・砂糖・みりん (揚げえびシュウマイ) いとよりだい・えび・玉葱・バン粉・砂糖・醤油・チキンスープ・小麦粉・豚脂(おかからりかけ) しらす干し・醤油・砂糖・糸かつお・切りのり・青のり・白ごま	エネルギー593kca1 【醤油ラーメン】豚肉・メンマ・生姜・にんにく・つと・もやし・玉葱・人参・長葱・ほうれん草・茎わかめ・醤油・油・みりん・黒コショウ(スパイシーボテト)じゃが芋・揚げ油・塩・黒こしょう・カレー粉・チリパウダー・ナツメグ	エネルギー544kcal 【深川めし】米・大麦・醤油・あさり・生姜・砂糖・みりん・人参・ごぼう・味噌・葉大根【味噌汁】小松菜・厚揚げ・味噌【ザンギ】鶏肉・生姜・にんにく・醤油・卵・片栗粉	エネルギー600kca1 (豆とひき肉カレー] 牛肉・豚肉・玉葱・人参・セリ・生姜・にんにく・いんげん豆・パセリ・レーズン・油・小麦粉・カレー粉・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・黒コショウ・オールスパイス・ナツメグ(和風サラダ)大根・きゅうり・人参・しらす干し・白ごま・醤油・砂糖・サラダ油・ごま油・酢・黒コショウ・カー	エネルギー661kcal 【小松菜のクリーム素】バラベーコン・ 小松菜・マカロニ・人参・玉葱・マッシュルーム・小麦粉・バタ・・油・チーズ・ 牛乳・豆乳・スキムミルク・白コショウ・ 第カラスープ(野菜コロッケ)じゃが 芋・豚肉・玉葱・とうもろこし・人参・ グリンヒース・脱脂粉乳・油・醤油・砂 糖・みりん・コショウ・小麦粉・生パン 粉・白こま
20	21	22	23	24
・かきあげどん ・みそしる (とうふ・なめこ) ・おひたし	・パスタクリームソース・フルーツミックス	・ラムにくのピラフ ・かぼちゃコロッケ ・こまつなサラダ	ごはんとうふのトロトロにあげぎょうざジューシーオレンジ	・ロールパン ・ポトフ ・ラーメンサラダ ・パインかん
エネルギー605kcal	エネルギー656kcal	エネルギー593kcal	エネルギー611kcal	エネルギー612kcal
【かき揚げ丼】むきえび・あさり・さくらえび素干し・玉葱・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切干大根・小麦粉・卵・醤油・砂糖・みりん・片栗粉【味噌汁】豆腐・なめこ・長葱・味噌【おひたし】小松菜・もやし・糸かつお・醤油	【パスタクリームソース】 パラベーコン・小松菜・玉ねぎ・たもぎたけ・小麦粉・パター・油・チーズ・牛乳・スキムミルク・豆乳・味噌・コショウ・豚骨スープ 【フルーツミックス】 みかん缶・パイン缶・黄桃缶・洋梨缶・りんご缶・上白糖	【ラム肉のピラフ】米・大麦・バター・カレー粉・ラム肉・にんにく・黒コショウ・玉葱・人参・マン・カレーム・油 マン・赤ピーマン・油 ピーマン・ホピーマン・カピーマン・カピーマン・カピーン かま・小をない できる いっぱい でいき・小松菜・一番・砂糖・小麦粉 (小松菜サラダ)ロー醤油・砂糖・砂糖・ごま油・音・砂糖・ごま油・音・砂糖・ごま油・音・砂糖・ごま油・	【豆腐のトロトロ煮】豆腐・鶏肉・川松菜・ 長葱・人参・生姜・にんにく・油・醤油・砂糖・黒コショウ・片栗粉・鶏ガラスープ 【揚げぎょうざ】キャベツ・玉葱・ニラ・ 長葱・豚肉・鶏肉・大豆たん白・醤油・砂糖・小麦粉・澱粉	【ボトフ】チキンウインナー・バラベーコン・ キャベツ・じゃがいも・人参・大根・さやいん げん・醤油・黒コショウ・鶏ガラスープ【ラー メンサラダ】生ラーメン・ロースハム・きゅう り・もやし・ホールコーン・人参・醤油・酢・ 砂糖・ごま油・辛子・白ごま
27 くうんどうかい ふりかえきゅうぎょう日>	28 ・さんさいうどん ・ごまみそポテト ・はくとうかん	29・わかめごはん・さつまじる・さんまスパイスあげ	30 ・ごはん ・けんちんじる(みそ) ・かれいからあげ ・ひじきのにもの	31 ・くろコッペパン ・ベーコンシチュー ・しろみざかなフライ ・ミニトマト
	エネルギー638kcal 【山菜うどん】鶏肉・油揚げ・つと・地だけのこ・ふき水煮・わらび・たもぎたけ・なめこ・干椎茸・長葱・ほうれん草・醤油・砂糖・みりん・酢・唐辛子【ごまみそボテト】しゃが芋・味噌・砂糖・みりん・白すりごま	エネルギー638kcal 【わかめごはん】米・大麦・炊き込みわかめ・白ごま【さつま汁】豚肉・豆腐・さつま芋・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長葱・油・味噌【さんまスパイス揚げ】さんま・生姜・にんにく・醤油・片乗粉・小麦粉・カレー粉・チリパウダー・黒コショウ	エネルギー622kcal 「けんちん汁」鶏肉・豆腐・つきこんにゃく・人参・大根・ごぼう・長葱・油・味噌【かれいの唐揚げ】かれい・醤油・砂糖・みりん・片栗粉【ひじきの煮物】ひじき・油揚げ・人参・油・砂糖・醤油・みりん	エネルギー670kcal 【ベーコンシチュー】パラベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・小麦粉・パター・油・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・白コショウ・鶏ガラスーブ(白身魚フライ)真鱈・黒コショウ・小麦粉・卵・パン粉