

しょくいく

# 食育だより 9月 (No. 5)

令和5年9月29日  
吉和小・中学校  
吉和学校給食センター



9月5日(火)



吉和の鮎が出ました!

甘日市市の魚食普及事業により、吉和川漁協さんから鮎を提供していただきました!  
この日は、漁協さんに技術棟の渡り廊下で炭火で調理していただいた「鮎の塩焼き」と給食センターで手作りした「山賊むすび」を組み合わせたスペシャルメニューでした。

吉和のきれいな川を  
守って  
いきたいな

70個以上の山賊むすびを  
手作り!



お腹の苦みも  
おいしかった!

還暦のお祝いをしました!



9月21日(木)



この日は、大橋潔 教頭先生の60歳のお誕生日。お祝いシール付きのパンをみんなで食べて、還暦のお祝いしました。

## じまんの給食を紹介します!

9月22日(金)



セレクトメニューを  
楽しみました!

この日は、今年度初めての「セレクトメニュー」!  
ぱくぱくちゃんねるやチラシの情報を元に、豚肉か鰯のラビゴットソースのどちらにするかを選びました。



あたま  
頭がよくなる!



げんき  
元気で長生きできる!

魚の良さは、  
1学期に魚の栄養に  
ついて学んだ3・4年生  
さんが教えてくれ  
ました。

水分  
たっぷり!

きゅうり

つかれを  
とる

たまねぎ

酢

10月も元気に  
がんばれます  
ように...

トマト

食べれば  
医者いらず

ご意見お待ち  
しています!



「意見箱」始めました!

吉和の給食をもっともっと良いものにしていくために、子どもたちの素直な意見を取り入れていきたいという思いから「意見箱」を設置しました。

