



きゅうしょく じかん すてきな給食の時間にしよう

じゅんび ①準備をカンペキに☆

つめは短く切る！

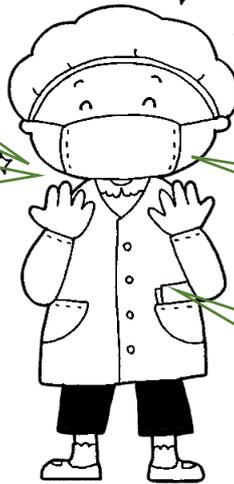
かみ 髪
はげ 毛が出ないようにする！

けい 清けつなエフロンをみにつける！

マスクはきちんと
はな 鼻と口につける！

エフロンは、
きん 毎週
きん 金曜日には持ち帰って洗
い、清けつなものを使う！

きゅうしょくよう 給食用ハンカチを
じゅんび 準備する！



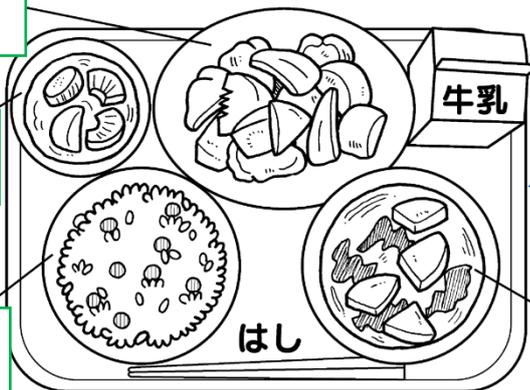
だいじ ②もりつけかたも大事！

しゅさい 主菜

みくさい 副菜

しょご 食器の中央
にもりつけるよ
うに！

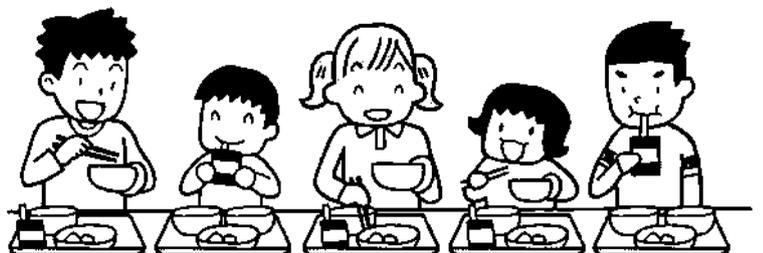
しゅしょく 主食



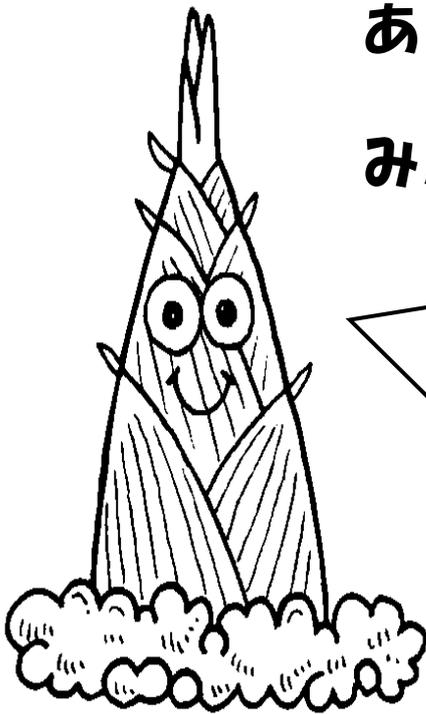
もりつけ表をよく見
て、かくいん 確認してからもり
つけ開始！

しるもの 汁物

いただきます！



たけのこについてしよう！

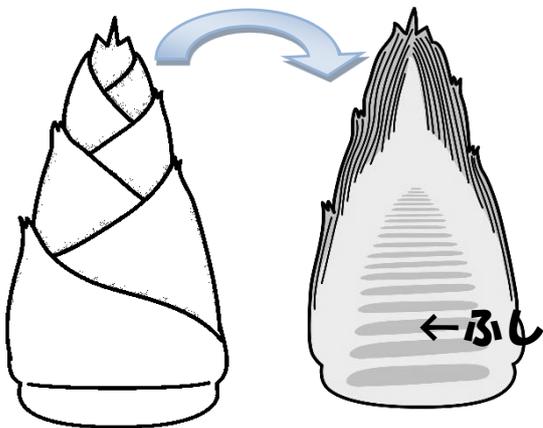


あっという間に

みんなと同じくらいの背の高さに！

たけのこは、1日に10cm以上、また時には1m以上も
のびることがあるよ！だから、旬の時期はたけのこを掘
るために、農家の人はたいへんないそがしさ！
この時期しか味わえない旬のたけのこを味わおう！

はんぶんにくると



たけのこには、たくさんの節があります。

この節と節の間を伸ばして大きくなり、

成長して皮が落ちると竹になります。

たけのこの節と竹の節の数は、実は

全部同じです。



こんげつ きゅうしょく
＜今月の給食＞

25日（火）…たけのこごはん

27日（木）…たけのことうふきのとさ煮

が登場するよ！お楽しみに～！

