



カラー版



しょくいく

# 食育つうしん

★毎月19日は食育の日です。

亀井小の給食のめあて「ありがとう」の気持ちで食べよう。～給食を地球のごみにしない～

## めざせ おはし名人!

ぜんがくねん  
全学年

今年も、全学年の生活・総合の時間に「おはし検定」があります。美しい箸の持ち方を身に付け、次の世代に伝えていける人になりましょう。

1年生が、箸の持ち方を習いました。箸の持ち方は、えんぴつの持ち方に似ているので、箸の練習をすると、字も上手になるかもしれませんね。早速「家で練習した!」という人もいました。



えんぴつのもちかたをしましょう

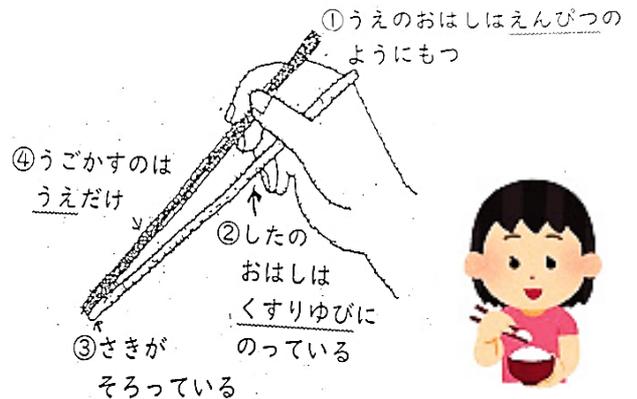
▲箸の持ち方を練習しているところ (1年生)

おやゆびとひとさしゆびが だいじだとももった。うえのおはしは えんぴつのようにするのがわかった。(1年)

おはしがちょっとできるようになった。いえてもがんばります。(1年)

おはして、おずかしくておもしろいです。まいにちこのもちかたがいいです。(1年)

おはしをもつのがおずかしかった。でもたのしかった。はじめてした。(1年)



## 八尾市の特産物 枝豆



たくさんとれたよ!

7/17(水)

▲3年生は、学校で枝豆を育て、とれたてをいただきました。

## Renee's English Corner

Let's make shaved ice!



▲レネー先生のかわいいかき氷の掲示 (職員室前)



# 世界の料理 (フランス)

7/26(金)~パリオリンピック・  
パラリンピック



ラタトゥイユと聞いて思い出すのが、アニメ「レミーの美味しいレストラン」。料理批評家イーゴのようにスプーンは落としませんでしたが、なす・かぼちゃ・トマトなど野菜たっぷりて味は絶品。ソーシースとパンにはさんで、おいしくいただきました。セボーン！（K長先生）

かぼちゃが入っているラタトゥイユを初めて食べました。トマトの酸味とかぼちゃの甘味がマッチしておいしかったです！やさしい味のソーシースとも相性 Good でした♡夏野菜の料理と言え、ラタトゥイユでしょう！（S先生）

シンプルなソーシースといろいろな食感や甘み・酸味が感じられる野菜が入ったラタトゥイユと一緒に食べることで、とても食べごたえのある美味しい料理になっていました。フランスに行きたいなあ！（K頭先生）

実験が3クラス続いたので、給食の前はクタクタになっていました。フランスの料理が温かく、ホッとしました。実験の日は、毎回ラタトゥイユだといいなと思えました。（K先生）

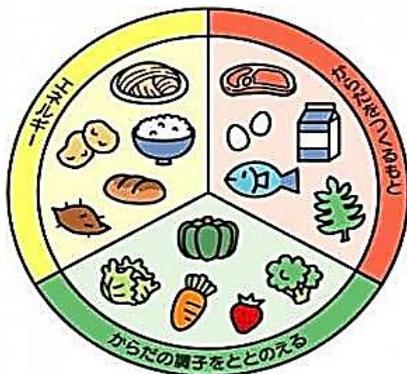
▲この日は懇談で給食後すぐ下校だったので、感想は職員室の先生たちが書いてくれました。2階に掲示してあります。

## 夏休み チャレンジ

# 「赤・黄・緑がある朝ごはん」を自分で作ってみよう！

ねんせいひつす ねんせいじゆう  
**6年生必須・2～5年生自由（ロイロノート）**

しょう  
賞あり



食べ物は、働きで3つの色のグループに分けられます。それぞれのグループから1つ以上食品を使い、栄養バランスの良い朝食を自分で作ってみましょう。これからの生活にいかすのが目的です。

※火を使う時は、おうちの人に近くにいるてもらおう等、安全に注意しましょう。

### やりかた

- ①自分で作った朝ごはんの写真をとる
- ②材料を赤・黄・緑に分けて書く
- ③かんそうを書く
- ④①～③をつなげ提出箱に送る



## 夏休み

### 親子料理教室 (龍華コミュニティセンター)

8/8(木)におこなわれる親子料理教室では、本日配付の給食だりにのっている給食の人気メニューを作ります。多くの応募があり、抽選の結果、残念ながら外れた人たちもいました。またの機会に、ぜひ申し込んでください。

