



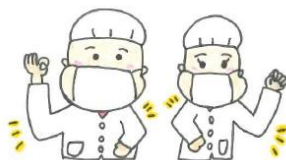
令和 8年 2月 3日
青ヶ島村立青ヶ島小学校
校長 天花寺 正巳
栄養士 松澤 美帆

今年は2月4日が立春です。青ヶ島の2月は、まだまだ冬の寒さが続く時期ですが、暦の上では、この日から春が始まります。季節の変わり目に体調を崩さないよう、規則正しい生活を心がけましょう。

2月の給食目標:みんなで協力して準備・片付けをしよう

今年度の給食も、残り2ヶ月となりました。改めて、給食の準備・片付けのポイントを確認し、みなさんにとって気持ちのいい給食時間になることを目指しましょう。

<準備のポイント>



1 白衣・帽子・マスクの3点セットをそろえるべし!

帽子やマスクを付け忘れていたことはありませんか。これから食べるみなさんのご飯に、髪の毛や唾液、鼻水が入ってしまうと大変です。配膳の前に、3点セットをしっかりと確認しましょう。

2 椅子に座ってお口はチャックするべし!

給食当番以外の人は、牛乳やポップの準備が終わったら、自分の席に座り、配膳の準備が終わのを待ちましょう。配膳された給食にほこりや唾液が入るのを防ぐために大事なことです。

<配膳のポイント>



1 給食の写真と見本をよく観察するべし!

ランチルームの前の写真を見て、どのお皿になが盛られているのか、事前に確認しておく、配膳がスムーズになります。盛り付けの際は、見本の量をよく観察し、最後に足りなくなることがないように注意しましょう。

2 全部の具材をバランスよく盛り付けるべし!

煮物や汁物には、複数の具材が入っています。なるべく全員に全ての具材が盛り付けられるように意識してみましょう。具は底にたまりやすいので、かき混ぜながら配膳するとうまく盛り付けられます!

<片付けのポイント>



1 焦らず順番を守るべし!

食器が割れる事故は、片付けのタイミングで一番起こりやすいです。よく周りを見て、順番を守って人とぶつからないように気をつけましょう。食器を重ねる際も、丁寧に置くことを心掛けてみましょう。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん と く ～全国学校給食週間の取り組み～

1月24日から1月30日は**全国学校給食週間**でした。昨年度までは、この期間に全国の郷土料理を提供していましたが、児童・生徒からの「昔の給食を食べてみたい!」という声に応じて、今年度は昔の給食を振り返る献立を作りました!

【日本最初の給食】



おにぎり 鮭の塩焼き 青菜の漬け物

【大正時代の給食】



5色ご飯 すいとん

【昭和初期の給食】



コッペパン 魚の竜田揚げ
ゆでキャベツ トマトシチュー

【昭和後期の給食】



ミートソーススパゲッティ
フレンチサラダ

【現在の給食】



ごはん 鶏鍋風煮 ひんぎゃの塩大学芋
冬野菜のみそ汁 明日葉蒸しケーキ

<児童の声>

- ・おいしい給食を食べられて嬉しかった。
- ・昔の給食もおいしかったので、また食べたい!
- ・特におにぎりがおいしかった!
- ・どの時代も、全部おいしかった!
- ・給食にも歴史があることを知ることができた。

みなさんのお父さんお母さんや、おじいちゃん
おばあちゃんは、どんな給食を食べていたのか、ぜひ聞いてみてください!



がつ 1月のキャロットスター

Q,青ヶ島で1番好きな場所はどこですか?

しょうがくこう 4年生 児童

ちゅうがくこう 国語科 教員

おやまてんぼうこうえん
尾山展望公園!

さいきん い
最近行けていないけど、
おちつき ばしょ
落ち着く場所です。

おおとん ぶ
大凸部!

うみ かこ けしき さいこう
海に囲まれた景色は最高です!