

田尻町の大阪産(もん)を使用した給食献立の紹介

◎5/14(金)の献立 ごはん・牛乳・とりそぼろ・高野のフライ・けんちん汁



今日の献立のけんちん汁のなかに、大阪でとれた里芋を使用しています。具沢山のけんちん汁は美味しそうですが、高野のフライが児童にとっても人気です。高野豆腐の煮物をフライにしたもので、おうちでたくさん高野豆腐を炊いた時には、ぜひ、つくってみてください。

【けんちん汁に大阪産里芋使用】

《おまけの話》



先日5年生6年生による委員会活動がありました。給食委員会の様子です。各自教室から配布されているクロームブック(タブレット)を持参しています。給食委員会のクラスルームをつくり、持ち物や予定などの連絡を今後、クロームブックで行うことになりました。児童はサクサクと操作をしていました。



そして、手洗い実験をしました。手洗いチェッカーをつかうと洗い残しの部分が光ってみえます。洗い残しが多かった部分を掲示ポスターにしました。

手洗いは、衛生の基本です。正しい手洗いで、元気にすごしたいものです。