

食事の環境を整えよう



指導目標 学校給食を理解し、自主的に楽しい食事の環境を整える。
指導内容 ①学校給食の意義 ②能率的な準備や後始末(当番の健康チェック) ③衛生的な環境づくり(手洗い・換気・エプロンの着用)



Table with columns for Date, Name, Milk, Main ingredients, Energy, and Fat. Rows list daily school meals from May 2nd to May 31st, including items like '麦ごはん', '豚肉の生姜焼き', 'パイナップル', etc.

※地場産物(小郡市三井郡でとれる食材)を太字で示しています。給食で使用する予定です。

※入荷の都合により献立および材料の一部を変更することがあります。
☆19日は食育の日。(家庭や学校で食べ物や食について考える日です。)

スポーツをする人の食事について

スポーツをする人はエネルギーや栄養を多く必要とします。さらに、中学生は成長に使う分も必要です。エネルギーや栄養が不足していると日常の分だけに使われて...
運動に使えなくなります。成長や運動にも使えるように1日3食をバランスよく食べてエネルギーや栄養を補給しましょう。



今月の食育の日献立は福岡県の郷土料理「焼きうどん」です。
焼きうどんは、北九州の小倉が発祥といわれています。とある店の店主が焼きそば用のそば玉がなかったため、代わりに干しうどんをゆがき、焼いて出したところ大好評だったのが始まりだそうです。北九州に行くことがあったら、いろいろなお店の焼きうどんを食べてみてくださいね。

福岡県の郷土料理「焼きうどん」

福岡県

