

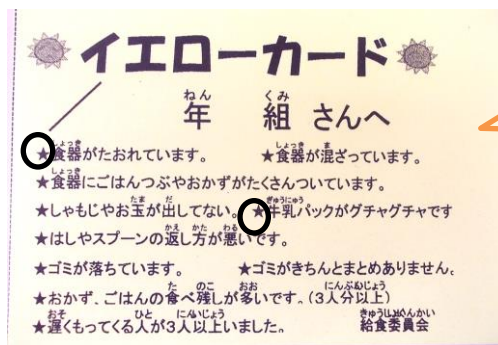
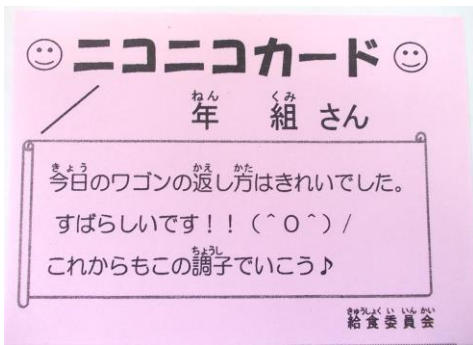
# きゅうしょくだより

平成30年6月18日

亀山市立 井田川小学校

## あとかたづけについて考えよう

給食委員会では、昼休みに毎日ワゴン点検をしています。きれいにかたづけが出来るクラスには「ニコニコカード」、かたづけ方が悪いところがあると「イエローカード」を渡して、クラスへ連絡しています。みなさんのクラスはニコニコカードとイエローカード、どちらが多いですか？



できていない  
ところに○が  
ついています。

ワゴンは  
1時半には返し  
ましょう。

### こんな時にはイエローカード！

<p>食器におかずやごはんつぶが たくさんついている。</p>	<p>おぼんやワゴンにゴミが落ち ていたり、はさまっている。</p>	<p>牛乳パックの入れ方がぐちゃぐちゃ。 パックは立ててきれいに並べましょう</p>
<p>おたまやしゃもじが決められ たバケツに入っていない。</p>	<p>おはしやスプーンの向きがバラバラ フタがあければなし。</p>	<p>おかずやごはんがそれぞれ3人以上 のこ残っている。</p>

自分たちが使った食器や牛乳パックをきちんと返し、  
ゴミを片付けることは、後片付けをしてくださる調理員  
さんに対する大切なマナーです。一人一人が気をつけ  
れば、調理員さんがいやな気持ちや悲しい気持ちになる  
ことがなくなりますね。

ゴミの袋がワゴンにつけばなし。

# こんな時にはスペシャルカード！！

先生からのスペシャルカード  
 年 組 さん

○きょうは、牛乳パックがすごくきれいにかたづけられてすごいです！

○アルミホイルのかたづけも、ごみを小さくまとめてあって、とてもかたづけやすいです。



後片付けがすごくきれいで何も残っていないと、調理員さんも私もうれしくて、がんばっているクラスには、ニコニコカードの特別版(スペシャルカード)にメッセージを書いて渡すようにしています。スペシャルカード目指してがんばってくださいね。

スペシャルカードは簡単にはもらえないレアカードです！



スペシャルカード！！



さやいんげんもカレー味の天ぷらにするとみんなに人気です。

## 6月の献立紹介

いんげんのカレーあげ(22日)

材料5人分

- ・さやいんげん・・・110g
- ・小麦粉・・・10g(下衣)
- ・塩・・・1g
- ・水・・・45cc
- ・カレー粉・・・3g
- ・小麦粉・・・25g

A

揚げ油

作り方

- ①さやいんげんは両端を切り、3cmぐらいの長さに切る。
- ②いんげんに小麦粉(下衣)をまぶしておく。
- ③Aを混ぜ合わせて天ぷら衣を作り、②のいんげんを入れて、170℃ぐらいの油にパラパラとまくように入れて揚げる。
- ④表面がカリッとなったら取り出して油をきる。

## 食育の風景

1年生の食育の授業で給食に使用する実えんどう豆18キロと

そら豆42キロをむきました。調理員さんの手伝いということで身支度

と手洗い、消毒について確認したあと、そら豆クイズをとおしてそら豆

の実のなり方や季節などを学びました。豆をむいたあとは、発見

したことや感想を発表しあい、知らなかったことをいろいろ見つけ

ることができました。また、たくさんの豆をむいて調理員さんたち

の気持ちも考えることができました。

