

給食だより



さいたま市立道祖土小学校
令和7年2月号

立春が過ぎ、暦の上では春を迎えましたが、まだまだ寒さの厳しい日は続きます。入念な手洗い・うがい、十分な睡眠、バランスのよい食事に気を付けて、元気に過ごしましょう。

今月の給食目標 ～後片付けをきちんとしよう～

後片付けをきちんとすることは、食事を作ってくれた人へ感謝の気持ちを示すことにつながります。給食室では、空の食缶が戻ってくることが、美味しい給食を作るための活力になっています。

道祖土小では、ごはん粒を残さず、食べ残しのない食器がたくさん戻ってきます。さらに食器やおぼん、スプーンをきれいに重ねて戻してくれるクラスがたくさんあります。後片付けをしっかりとすると、とても気分がよいものです。ぜひ、この習慣を続けていってほしいと思います。

御家庭でも、給食の片付けと同様に、ごはん粒を残さず食べることや、食器をきれいに片付けることなどを、これからも意識していきましょう。



給食週間の取組 ～1月24日から30日は、道祖土小の給食週間でした～

給食週間の取組として、1・2年生は好きな給食の絵、3～5年生は調理員さんへの手紙、6年生はおすすめ献立の作成をしました。また、24日の給食は、給食委員会による「絵本を味わおう給食」で、絵本「きんぴらきょうだい」にちなんだ献立を実施しました。30日の「調理員さんありがとう集会」では、調理員さんへの手紙を3～5年生の代表児童が発表し、感謝の気持ちを伝えました。ベスト献立賞に選ばれた4名の献立は、給食週間に実施しました。



【1月24日】



【1月27日】



【1月28日】



【1月29日】



【1月30日】

味わう力を育む ～五感を使って美味しく食べよう～

五感とは、目、耳、舌、鼻、皮膚を通して感じる感覚のことで、視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚があります。食べることは、五感を最大限に使う行為です。五感を意識すると、より美味しく、より楽しく食事をすることができます。さらに、誰と食べるか、どんな雰囲気食べるかなども、おいしさに影響を与えます。五感を意識し、楽しい食卓づくりを心掛けましょう。

味に影響をあたえる感覚

味覚 舌で感じる：塩味・甘味・苦味・酸味・うま味が基本の五味と言われます

嗅覚 鼻で感じる：鼻をつまむと味が分からないことがあるように、香りは味を感じるうえで、重要な役割があります。

視覚 目で感じる：食材の色合いだけでなく、食器や照明もおいしさの一部です。

触覚 唇や手で感じる：食器の触れた感覚や料理の温度も、味に影響します。

聴覚 耳で感じる：「シャキシャキ」など、咀嚼するときの音を聞くことも、味の感じ方に影響します。

