



真夏の陽ざしがキラキラと照りつける日が続いています。熱中症を予防するためにも、水分をこまめにとるように心がけましょう。外出時は、帽子をかぶる、冷やしたタオルを首にかける、などの工夫をして元気にすごしましょう。



とうもろこしの皮むき

7月8日(金)に給食で提供するとうもろこしの皮むきを2年生、3年生と行いました。今年は梅雨明けが早く、生育が心配されましたが、愛川町の木藤農園さんのとても立派なとうもろこしを使うことができました。

形や色を見たり、触ってみたり…じっくりと観察をしながら、丁寧に皮むきをしました。給食室で受け取ったとうもろこしは、きれいに洗い、カットし、茹でて給食に提供しました。

自分たちで皮をむいたとうもろこしが給食に登場し、子どもたちは「さっき皮をむいたとうもろこしだ〜！」と元気に食べていました。振り返りでは、「とても楽しかったから、またやりたい」という声も多くありました。機会があれば、ぜひ学校以外の場でも経験してもらえたら嬉しく思います。

2年生、3年生のおかげで、おいしいとうもろこしを食べる事ができました！

2年生、3年生のみなさんありがとう♪



～土用の丑の日～

土用の丑の日には「暑い時期を乗り越える！」という意味でうなぎを食べる習慣があります。

この習慣は江戸時代ごろに始まったといわれています。

うなぎには、ビタミンAやビタミンB群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は7月23日と8月4日です。

先日、給食でもうなぎをつかった「ひつまぶし」を提供しました。元気に夏を乗り越えて、2学期みんなに会えるのを楽しみにしています♪



全児童対象!

みんなが考えたメニューが給食にできるかも!?
たくさんの応募を待ってるよ!!



かながわ学校給食夢コンテスト

『かながわ学校給食夢コンテスト』では、児童や学校の食育推進に向けた機運を高めると共に、地産地消や学校給食のイメージアップを目的として**子どもたちの考える”夢の給食”**を募集します。

応募したメニューが入賞した際は、表彰式が開催され、神奈川県HPへの掲載、一部のメニューについては、お総菜として商品化されることもあります。また、高峰小学校の給食でもできる限り実現を目指します。

応募できる部門は、「栄養バランス部門」「地場産物部門」の2部門で、それぞれ1献立ずつ応募が可能です。ご家庭での食育の一つとして、ぜひお子様と取り組んでいただけたらと思います。

提出締め切り日 : 9月2日(金) 担任または栄養士にご提出ください。

こんなメニューが
食べたいな・・・



●●●栄養バランス部門●●●

・野菜を楽しく食べられる献立 (味付けや調理方法の工夫)

例) 野菜がたべやすいように、みんなが好きなケチャップ味!

煮物よりも、揚げ物がみんなは好きだから、揚げる調理方法! など



・不足しがちな栄養素に配慮した献立 (カルシウムや鉄分など)

例) カルシウムを補えるように牛乳を使った美味しいメニュー!

鉄分を補うために、レバーを使った美味しいメニュー! など



過去の入選作品は、
こちらから
ご覧いただけます♪

令和3年度



令和2年度



●●●地場産物部門●●●

・地元の食材を活用した献立

例) 愛川町でとれる野菜やきのこをたくさんつけたメニュー!

・郷土料理や地域の特色をいかした献立

例) 愛川町に昔から伝わるメニュー!



©愛川町



●PTA 給食試食会のお知らせ●

PTA 厚生委員会主催の給食試食会を10月17日(月)に実施します。

今年度は、給食の試食とあわせて、厚木ヤクルトの講師の方を招き、腸内環境等の講話をしていただく予定です。試食の際には、向かい合わせにせず、黙食をするなど感染症対策をして行います。

詳細は9月に別途お知らせいたしますので、ご確認ください。

