

こんだてひょう

令和7年3月 千田小学校



※献立は都合により変更する場合があります。ご了承ください。

6年生に聞きました!給食の思い出をおしえてください!



「一番好きな給食の"きなこ揚げパン"が出る日は、とても楽しみでした。」「すべておいしかった!」「給食の時間がとても楽しみでした。」「一年のときに給食がこんなにおいしいと知りました。6年になった今でも給食はとてもおいしいです。」「印象に残っている給食は"のりずあえ"です。」「オムライスが出てびっくりしました。おいしかったです。」「千田小学校の給食は世界一おいしいです。最高です!」「毎日違う献立ですごく楽しみでした。」「みんなでおしゃべりしながら食べたときが楽しかったです。」

卒業まであと少しですね。6年間の給食の思い出を振り返りながら、楽しい給食の時間を過ごしましょう。



鉛にはしてはいる。



令和7年2月 26 日 小千谷市立千田小学校

みなさんはこの一年間、どのように給食の時間を過ごしましたか。「給食の準備や片付けなど給食当番の仕事をがん ばった」、「苦手な食べ物にチャレンジした」、「感謝の気持ちをもって食事をした」など、がんばったことや成長したことが きっとあると思います。この一年間を振り返り、進級・中学校入学に向けてさらにステップアップできるといいですね。

いちねんかん ルかん ♪ かえ F間の振り返りをしよう

いくつできたかな?口に〇をつけよう

後事の静に若けんを使って しっかり手を洗った





協力して給食当番の仕事をした







៊ស៊ੰをこめて養薑のあいさつをした.



ごはんがやおかずを食器に

/いただきます!

苦手な食べ物に

チャレンジすることができた

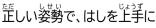












使って食べた





せなかピント

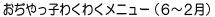
ピカピカ





今年度こんな給食&できごとがありました







災害時の食事を体験する給食(10月)



1年生が育てたさつまいもを使った給食(12月)



本とコラボメニュー(11月)



6年生が家庭科で考えた献立(9~12月)



学校給食週間「知ろう!食べよう!うんめぇ~おぢやの宝」



「白身魚のハープチーズ焼き」

魚料理は苦手という人も 食べやすい料理です。お弁当 にもおすすめです。

〈材料〉 4人分

材 料		分量
白身魚		4切れ
塩、こしょう		少々
オリーブオイル		大さじ1
А	乾燥バジル粉	小さじ 1/2
	ガーリックパウダー	小さじ 1/6
	パン粉	大さじ5
	粉チーズ	大さじ2

〈作り方〉

- ① 魚に下味をつける。A の材料を混ぜ合 わせておく。
- ② 魚にオリーブ油をからめて、両面に A の材料をまぶす。
- ③ 魚焼き機にアルミホイルをしき、②を のせて、両面焼いたらできあがり。
- ※フライパンに薄く油をひいて、フタをし ながら両面焼いて作ることもできます。