

# たなべっ子食育通信

令和元年9月号

## まるごときょうとの日献立



京田辺市では、給食に使う農林水産物をすべて京都府でとれた食べ物だけを使用する「まるごときょうとの日」を実施しています。今年度の第1回目は、9月4日（水）に実施しました。

きゅうり

こめ・なす  
ぎゅうにく ぶたにく  
牛肉・豚肉  
まんがんに  
万願寺とうがらし



とりにく  
たまねぎ  
じゃがいも  
オクラ

### <9月4日（水）の献立>

牛乳・一休寺納豆入りマーボーナス丼・じゃがいものスープ

上の食材は、すべて京都府産です。中でも、こめ・なす・オクラ・たまねぎ・きゅうり・じゃがいも・万願寺とうがらしは、京田辺産の食材でした。



## 給食委員会の仕事紹介

給食委員会の子どもたちは、毎日たくさんの仕事をしています。お昼の給食の放送をしたり、給食黒板を作成したりします。



また、給食でみんなが飲んだ牛乳パックは、給食委員の子どもたちが綺麗に整理をします。22クラス分の牛乳のカゴが集まると、まずはチェックをします。汚いクラスがあれば声かけをします。そこから、全校分の牛乳パックを2～3個のカゴに収まるよう整理をします。

牛乳パックの中に、飲み残しがあると、中身がかかることがあります。大変です。



給食委員の仕事は、大変です。ですが、給食委員の子どもたちはやりがいがあって楽しいと言ってくれる子もいます！

