きゅうしょくだより

明石市立二見北小学校

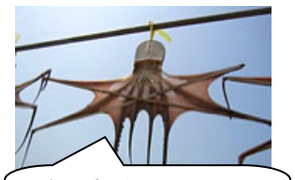
7月は明石の食材がいっぱい！

明石市では、関係機関と協力して明石の食材を給食に入れてもらえるように計画しています。とうもろこしは、毎年この季節に全市内の学校の給食に出るようになりました。今年は、魚住町で収穫した枝豆を、二見北小学校のみなさんが食べることができるようになりました。地元の味をおいしくいただきましょう。

2日(火) 半夏生(夏至から数えて11日目)

給食は『たこ入り和風カレー』

関西では豊作を祈って、半夏生にたこを食べるという習慣があります。これは、作物がたこの足のように、大地にしっかり根を張ることを祈願するといった意味が込められているそうです。また、暑い夏にむけて、たこを食べて体力をつける意味もあるようです。



二見の海辺では干しだこを見ることができます。

5日(金)とうもろこし(スイートコーン)

校区のとうもろこし畑

明石市周辺では、甘くておいしいスイートコーン＝とうもろこしをたくさん作っています。二見北小学校の周りでもとうもろこし畑を見ることができますね。新鮮なとうもろこしが皮のついたまま届くので、この日の朝、３年生の人に全校分の皮をむいてもらいます。収穫したてが甘くておいしいので、楽しみにしてくださいね。

今年は３年生の学習園に、とうもろこしを植えています。今、花や実を見ることが出来ます。中には入らず運動場から確認してみましょう。

とうもろこしのお花

とうもろこしのめ花
こっちにとうもろこしができるよ

12日(金) 明石市魚住町の えだまめ

品種は「湯あがり娘」といいます。茶豆という種類の枝豆で、風味がよく、甘味が強いことが特徴です。収穫したてのものほどおいしいです。枝豆は大豆になる前の若い豆のことをいい、豆と野菜の両方のよいところを持った緑黄色野菜です。「畑の肉」といわれる大豆同様、エネルギー、脂質、良質なたんぱく質に富んでいます。ビタミン類、食物繊維やカルシウム、鉄分など多くの栄養素を含んでおり、大豆には少ない β －カロチンやビタミンCを含み、暑さで疲れた体にはとてもよい食材です。

しあわせにんじんのおしらせ

しあわせにんじんがはいっていた人は、先生やまわりの友だちに見せてからおいしくいただきましょう。そして、給食を食べ終わったら給食室に名前を知らせてください。証明書と交換します。7月は１１日がしあわせにんじんの日です。

給食最終日7月17日(水)は、リザーブ給食

アイスクリーム

わらびもち

アップル

冷凍のデザートもあるので、時間を考えて給食室にとりにきてくださいね。

保護者のみなさまへ
・給食回数は年間 185 回と決まっています。献立表は市内統一のため、各校の行事によって給食終了日は献立表と異なるのでご注意下さい。
・学年行事で給食がなかった日は、各月で差し引いて集金させていただいております。