

みなさん、こんにちは。

令和三年、ねん いちがつにじゅうくにち きんようび一月二十九日、れいわ金曜日、

給食委員会のお昼の校内放送を始めます。きょくじょくかい いんかい ひる じやうないほうそう はじ

給食おいしくいただいていますか。きょくじょく

今日の献立は、きょう こんだて

2秒待つ

牛乳、ぎゅうじゅう

おぎいはん、

チムシンジ、

パイヤのツナ和え、あ

ミヌダル です。

体をつくる赤の食べ物、からだ あか た もの

牛乳、ぎゅうじゅう

ぶたにく、

ぶたレバー、

みそ、

つな、

からだ ねつ ちから
体の熱や力のもととなる黄色の食べ物は、

いぬ、

おぎ、

じゃがいも、

わとり、

ドレッシング、

ごま、

からだ ちようし とこのえるみどり た もの
体の調子を整える緑の食べ物は、

にんじん、

にんにく、

しょうが、

パイナップル、

きゅうり

ピーマン。

きょう

かみはらじょうきょうじょうかんいっかめ

今日は、神原小給食週間五日目、

最終日です。

また一月最後の給食です。

きょう

ひょう じょうかい

今日も、お昼の校内放送と言えば、

わたし

きょうじょうかい

私たち「給食委員会」が、

きょうじょうかい

わだい

給食についての話題をわかりやすく丁寧に、

つた

お伝えします。

きょう

きょうじょうかい

今日の郷土料理は

ちむしんじ みぬだる

「チムシンジ、ミヌダル」です。

おきなわ

ほうげん

くち

沖縄の方言、ウチナーローで、

くち

薬のことを「クスイムン」と言いますが、

おきなわ

むかし

くちほうげん

沖縄では昔から、医食同源として、

びょうじん

えいじょう

病人に栄養をつけるために

た

「クスイムン」として食べられてきた

りょうり

料理がたくわんあります。

「チムシンジ」もその「ひびく」、
貧しい中から生まれた「沖繩の食生活の知恵」
と言えます。

寒い冬に栄養たっぷりつけてくれるので、
しっかりと食べて風邪から身を守りましょう。

今日の給食の「ミヌダル」は、
琉球王朝時代に食べられていて、
当時はとても高級な料理でした。

黒ごまの風味が味わい豊かで、
とてもおいしいです。今回は食べやすいように
小さいサイズにしました。

一秒待つ

この一週間、給食週間として、
「沖縄料理」や「県産野菜、県産果物」を使った

料理を給食に、積極的に取り入れてきました。

みなさん、沖縄の料理はどうでしたか。

沖縄料理は、まだまだたくさんあります。

これからも給食を通して、

みなさんに沖縄料理について、

沖縄でとれる食材について、

そして給食に関わる全ての人々へ感謝の心を

感じ取ってもらえたら嬉しいです。

今日の給食も、私たちの故郷「ウチナー」

沖縄を食を通して 存分に味わいましょう。

そして、自然の恵みに感謝する、

給食に関わる全ての方へ感謝して、

残さずおいしくいただきますでしょう。

給食時間は、感染症予防対策を意識し、

静かに過ごしましょう。

12時50分までは、どの学級も、

無言で静かに食べるじゆ、前を向いて食べるじゆ、
全員でがんばっていきましょう。

今日は、給食マナーの良い学級を、

発表します。早速発表です。

まず、給食を食べる時に無言で静かに食べてい

た学級です。

完璧な学級はありませんでした。

まだおしゃべりが聞けません。

その中でも、特に頑張っていた学級は、

学年学級読み上げ、別紙。

これで給食委員会からの放送を終わります。

今日の担当は、6年組 と

6年組 でした。