

## 毎月19日を食育の日として和食やスローフード、郷土料理の献立の実施

スローフード・・・長いことその土地で食べ続けられてきた伝統的な食べ物や、食べ物の良さを守り続けており、みそやしょうゆを基本にした味付けて、その土地で作った日本食や郷土料理の事です。



入学進学お祝いの献立



子どもの日献立



アスパラの食べくらべ



桃の節句の献立  
~手巻き寿司~



卒業お祝いの献立  
~お赤飯~

## 給食週間の実施や学校給食の行事について

毎日食べている学校給食を振り返り、食べ物の大切さを知る事を目的としています。給食の歴史に触れたり、「全国の郷土料理」や、「世界の料理」、「読書週間」、自分の体のことを考えてリクエストする「健康リクエスト給食」、選択する力を身に付ける「セレクト給食」を実施します。



おにぎり 焼き魚



たぬきうどん



きつねうどん



《お正月料理》



《世界の料理：中国》

### 《読書週間に合わせたセレクト給食》

#### 《給食週間：給食の始まり》

##### 【献立を考えました】



小学部5・6年生が考えた献立を給食で食べました。

##### 【健康リクエストの実施】



ふれあい祭でのお弁当の思い出の函巒絆の星☆ハンバーグ

##### 【食育月間】



函館市のB級グルメチャイニーズチキンをイメージ

#### 【骨つき魚の献立】



年に2回の骨付きさんまの献立こんなにきれいに食べられました。