


# 大竹市学校給食だより

## 給食をふり返ろう！




今年度も残り1か月になりました。給食時間のふり返りをしましょう！

○（よくできた＝2点）、△（だいたいできた＝1点）、×（あまりできなかった＝0点）

で採点してみましょう。

<p>① 給食の前に、しっかり手を洗いましたか。</p> 	<p>② 給食当番の仕事をきちんとしましたか。</p> 	<p>③ 食器やはしを、正しい位置に並べることができましたか。</p> 
<p>④ 感謝の気持ちを込めてあいさつをしましたか。</p> 	<p>⑤ はしを正しく使い、よい姿勢で食べましたか。</p> 	<p>⑥ よく噛んで食べましたか。</p> 
<p>⑦ 好き嫌いせず、残さず食べましたか。</p> 	<p>⑧ 後片付けがきちんとできましたか。</p> 	<p>⑨ 大竹市の食材や、広島県の郷土料理がわかりましたか。</p> 

○ (2点) ...	<input type="text"/>	個	合計
△ (1点) ...	<input type="text"/>	個	
× (0点) ...	<input type="text"/>	個	
			点

 <p><b>完璧！！</b> <b>18点満点</b></p>	 <p><b>もう少し！</b> <b>8～17点</b></p>	 <p><b>がんばろう</b> <b>0～7点</b></p>
<p>みんなのお手本です。この調子で、新学期もがんばりましょう！</p>	<p>あと、もう少し！できなかったところを見直して、満点をめざしましょう！</p>	<p>○がつかなかったところを、どうしたらよいか考えてみましょう！</p>

\*\*\*\*\*

### 【チャレンジレシピ】ー給食レシピを作ってみようー **フルーツのヨーグルトあえ**

(材料) 6人分

みかん缶詰	.....	150g
パイナップル缶詰	.....	100g
黄桃缶詰	.....	100g
ヨーグルト(無糖)	.....	75g
上白糖	.....	大さじ1

- (作り方)
- ① 缶詰の汁を切り、パイナップルと黄桃は一口サイズに切る。
  - ② ヨーグルトと上白糖を混ぜ合わせる。
  - ③ ②に①を加えて混ぜる。

休日のおやつにおすすめ！  
給食でも人気のデザートです。  
お好みの果物でアレンジしてもいいですね♪

