



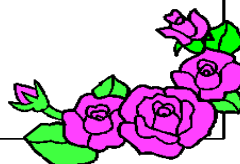
令和7年11月1日

毎月19日は食育の日  
長倉小学校

11月

朝晩とても涼しくなり、気持ちの良い秋です。秋は様々な活動に適したとても素敵な季節です。さて、今年も長倉小お弁当の日を11月18日に実施します。この取り組みは、弁当づくりを通し、食生活や健康についての関心を高めるとともに、家族とのふれあいを増やし家族への感謝の気持ちをはぐくむことが目的です。その日までに、各クラスでお弁当の作り方をお話する予定ですが、保護者の皆様にもいろいろとご協力をお願いするため、今回はお弁当特集です。

給食目標  
ふるさとの味を知ろう！



## お弁当を作ってみよう！

まずは、各家庭で話し合っていていただいて、以下のコースから自分で取り組むものを選んでもらいます。当日の朝、あせってしまわないためにも、どんなものを作るのかを早めに決めて、一度ご家庭で作ってみるとよいと思います。

	コース	ないよう 内容
1	べんとうかんが お弁当考えコース	べんとう ないよう かぞく はな あ 弁当の内容を家族で話し合う。
2	かもの 買い物コース	べんとう ないよう かぞく はな あ いっしょ かもの 弁当の内容を家族で話し合い、一緒に買い物をする。
3	べんとう お弁当つめコース	かぞく つく りょうり じぶん べんとうばこ つ 家族が作った料理を自分で弁当箱に詰める。
4	てっだ お手伝いコース	たまご わ やさい き こめ べんとうつく いちぶ てっだ 卵を割る、野菜を切る、お米をとぐなどお弁当作りの一部をお手伝いする。
5	ひとしな 1品コース	おにぎりやおかずなど1品を自分で作り、弁当箱に詰める。
6	じぶん 自分でコース	じぶん つく べんとうばこ つ 自分で作り、弁当箱に詰める。

何を作るか迷ってしまったときには、後日、献立表と一緒に各クラスの Teams にお弁当レシピをアップしますので、参考にしてください。



この食育だよりは11月18日の長倉小お弁当の日が終わるまで、捨てずにとっておいてください。

つぎ べんとう ないよう かんが  
次にお弁当の内容を考えます。

<div>主食</div> <div>しゅしよく</div>	<div>しゅさい</div> <div>主菜</div>
	<div>ふくさい</div> <div>副菜</div>

しゅしよく 主食：ごはん・パン・めんなど べんとうばこ お弁当箱を6つに分けて3つ分  
しゅさい 主菜：肉・魚・卵・豆製品など ; 1つ分  
ふくさい 副菜：野菜料理・くだものなど ; 2つ分

べんとうばこ おお さい だんしじょし  
お弁当箱の大きさは、6～11歳 男子女子600～700ml  
12～17歳 男子800～900ml 女子700ml

です。お弁当箱の裏側に容量は書いてあります。わからないときは、水を入れて、量ってみましょう。持っているお弁当箱が小さいときは、主食をおにぎりなどにしてみましょう。運動をたくさんしている人は、増やしてください。

## お弁当を作る時の注意点

- 1 お・い・し・そ・うに注意して作る。
- 2 冷めても味の変わらないもの、長時間おいても傷みにくいものを選ぶ。
- 3 当日の朝、調理する。
- 4 手洗いをきちんとする。
- 5 必ず中までしっかり加熱する。
- 6 食品は、冷ましてからつめる。

## お・い・し・そ・う とは？

お：大きさを選ぼう・・・年齢によってお弁当箱の大きさが違いましたね。

い：彩りを考えよう・・・ごはんの白、お肉の茶色、野菜の緑や赤など。

し：主食・主菜・副菜のバランスを考えよう・・・お弁当箱を6つに分けて考えましたね。

そ：それぞれの調理法を考えよう・・・全部があげものにならないほうがおいしいね。

う：動かないようにつめよう・・・食べるときにかたよってしまわないようにしましょう。