

食育だより

8月の絵本給食についてお知らせします。 その時の給食レシピも紹介しますので、お家で作ってみてくださいね。

令和8年度(2026年度)

和歌山市立宮小学校
NO.5 —おうちのひとといっしょにみてね—



えほんきゅうしょく
～絵本給食ができるまで～

ふう えほんきゅうしょく
どんな風に絵本給食が
できるかのぞいてみよう♪



しよめい
書名

うどん対ラーメン
やきそばの逆襲

さくしやめい
作者名

作 / 田中六大

しゅっぱんしやめい
出版社名

かぶしきがいは こんだんしゃ
株式会社 講談社



ししよきやうゆ せんせい
まずは、司書教諭の先生たちで
えほん き
絵本を決めます。



えほんきゅうしょく
絵本給食はちょっぴり
ごうか
豪華メニューなので
おいそが
大忙しです。



きゅうしょくしつ ちょうりいん
給食室では、調理員さんたちが
きゅうしょく つく
給食を作ります。

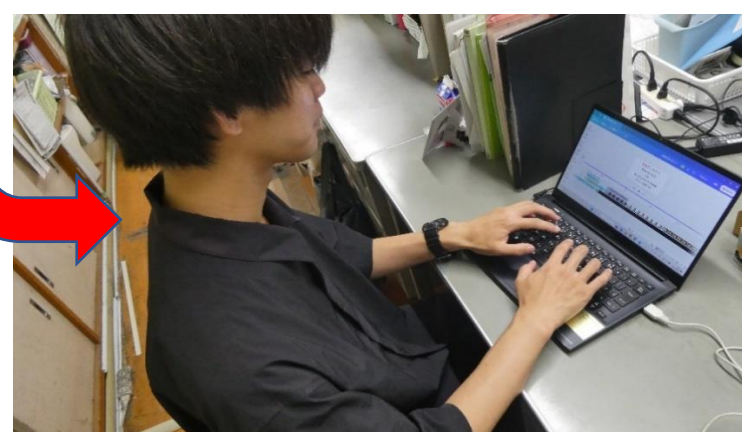


ししよきやうゆ きのせんせい えいようきやうゆ よしながせんせい
司書教諭の木野先生と栄養教諭の吉永先生で
きゅうしょく かんが
給食メニューを考えます。



ぎやくしゆう
“やきそばの逆襲”は
うだせんせい
宇田先生でした！！

まいかい ちが せんせい えほん よ
毎回、違う先生が絵本を読んでもくれます。



きやくほんたんとう なかおせんせい
脚本担当の中尾先生がパソコンで
えほん
絵本のスライドを作ります。



げんかん けいじ
玄関の掲示を
リニューアルしました。



こうむいん くにしけせんせい
校務員の國祐先生と
きやういんぎやうむし えんいん にきせんせい
教員業務支援員の仁木先生
の作成！！

えほんきゅうしょく よ ほん
ここは、絵本給食で読んだ本を
お置いています。ぜひ、手に取って
よ
読んでくださいね。

最強の焼きそば《8/26の献立より》

ざいりやう こ にんぶん
材料(子ども2人分)

つく かた
作り方

ちゅうか
中華ゆでめん100g
ぶたにく ぼそぎ
豚肉スライス(細切り)50g
ひらてん ちくわ ぼそぎ
平天か竹輪(細切り)20g
キャベツ(ざく切り)80g
たまねぎ(くし切り)60g
にんじん(短冊切り)10g
ピーマン(細切り)10g
もやし20g
あぶら こ
油 小さじ1
とんかつソース大さじ1
ウスターソース小さじ1
しょうゆ 少々
おろしにんにく 少々
ちゅうか もと しょうしょう
中華スープの素 少々
しお しょうしょう
塩・こしょう 少々
あお べにしょうが てきりやう
青のり・紅生姜 適量

①フライパンに油を入れて
にく ひらてん やさい いた
肉、平天、野菜を炒める。
②具材に火が通ったら、
ちゅうか い
中華ゆでめんを入れて
む や
蒸し焼きにする。
③めんにも火が通ったら、
ちょうりやう あじつ
調味料で味付けをする。

あお べに
青のりと紅しょうがは
この
お好みでどうぞ。

