

今年も豊成子どもまつりは大盛況でした!

総務部長 石井 宜子

子どもたちに楽しんでもらいたい、喜ぶ顔が見たい、各クラスの総務部員をはじめめとするたくさんの保護者の方々が、この日のために準備を進めてくださいました。どの学年の催しも特徴的で、子どもたちの笑顔と列が絶えない一日となりました。五年生の玉ねぎ販売では、大事に育て上げたことがうかがえる満足気な表情に、思わず何袋も購入された方も多かったのではないのでしょうか。毎年ボランティアの方々にも参加して頂き、豊成子どもまつりは、より温かな行事になっています。地域の皆様、先生方、保護者の皆様、ご協力ありがとうございました。

実りの秋

第25回

豊成子どもまつり

9月29日



2年 フロアカーリング



1年 昔遊び



6年 豊成人ジャー(おみくじ)



3年 紙ヒコーキ飛ばし
的当てゲーム



5年 リサイクルくじ



4年 モグラたたき & 腕相撲



5年 児童による玉ねぎ販売



きかんこくらぶ(工作体験)



青連協 スポーツチャンバラ



おやじの会 お化け屋敷

豊成子どもまつり 第4回フォトコンテスト展



ご応募ありがとうございました。



今年は初の景品ができました!



給食センターを見学しました。

広報部数名で給食センターの見学に行ってきました。調理の作業工程ごとにエプロンや床が色分けされている等、衛生面が細かい所まで徹底管理されていました。またアレルギーにも対応していて、一人ずつ容器に入れて管理され、アレルギーのあるお子さんの保護者も安心して給食を食べさせることができるようになっていました。



食欲の秋

子どもと食育



給食人気メニューベスト3!

- 1位 肉じゃが
- 2位 カレーライス
- 3位 塩ラーメン

残した給食の行方は

残念なことですが、毎日出てしまう残飯。給食センターでは、調理の際に出る野菜くずや残飯を、養豚場に引き取ってもらっているそうです。豚の餌になり、その豚をまた私たち人間が食べる…食べ物を無駄にしないと聞き、とても勉強になりました。少しでも給食の食べ残しが減るといいですね。

地産地消を目指して

食材はできるだけ地元のものを使うようにしています。パンに使われている小麦粉も100%十勝産です。

今回は給食の試食もさせていただきました。献立は人気メニューの醤油ラーメンです。子どもたちの口に食べていただくと変わらぬ味で、懐かしい気持ちになりました。給食は子どもたちの思い出に残るものでもあるのでしょうか。そんなおいしい給食を、安全に食べられるのも給食センターの職員の皆さんのおかげです。子どもたちにも感謝の気持ちを大切にしていきたいです。

(広報部 吉田)



学年でこんなに違う麺の量

- 低学年 (1~3年) 150g (0.8倍)
- 高学年 (4~6年) 190g (基準量)
- 中学生 240g (1.2倍)

★ 川西カレーとごぼうサラダ ★

J A 帯広川西青年部



からいと言っている子どもいたけど、私はいつもよりあまく感じた。

お肉がおいしかった。



十月のふるさとの日給食は、毎年恒例になっている、JA帯広かわにし青年部の皆さんにご協力いただいた、帯広川西産食材がたっぷりのカレーと、ごぼうサラダです。「川西カレー」には、青年部の皆さんが大切に育ててきた、じゃがいも、玉ねぎを始め、ブランド牛の豊西牛を使っています。「十勝のごぼうサラダ」には、和田さんのごぼうをたっぷり使い、泉さんの人参や中札内産枝豆も入っています。

カレーライスの日は、ご飯が二割増で提供されるそうですが、一年生の教室ではあっという間にみんな完食！おかわりも沢山したようでご飯の入れ物が空になっていました。



(1年1組 宮田 玲音 さん)