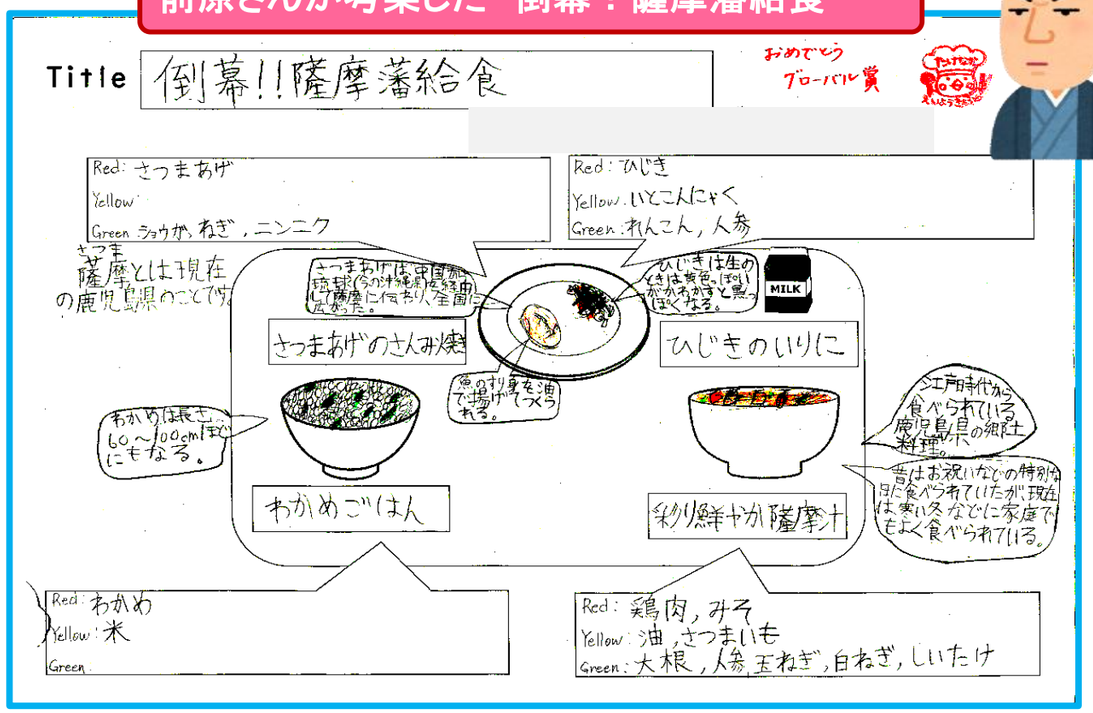
食育だより２月号

令和４年２月　白山市立蕪城小学校

今月は、6年生のオリジナル給食が登場します。外国語の授業に、白山市産の食材を取り入れたオリジナル給食を一人１点ずつ考えて、英語で発表しました。その中で、6年B組の前原寿至さんのこんだてが最優秀賞に選ばれ2月22日(火)に実現されます。

前原さんが考案した　倒幕！薩摩藩給食



外国語の授業で実際にプレゼンした文の抜粋です

・Oil, rice, sweet potatoes, and “konnyaku” are in the yellow group.
（油、ごはん、さつまいも、こんにゃくは黄色グループです。）

・The carrots, green onions, and radishes are from Hakusan.（にんじん、ねぎ、大根は白山市産です。）

すききらいをなくそう

すききらいすると、病気にかかりやすくなったり、成長が遅くなったりすることがあります。

きらいなものでも、ひと口だけ食べてみましょう。おいしいと感じることもあります。

きらいな食べ物が　すきになる☆魔法☆

もしも、　きらいな食べ物に出会ってしまったら・・・・・

① まず、目で見てあいさつをする「こんにちは」
② 次に、においをかいでみる「クンクン」
③ 次に、なめてみる「ペロペロ」
④ ちょっとだけ、かじってみる「ガリッ」
⑤ ひとくちだけ、食べてみる「ガブリ」

大丈夫！そのあと１００回食べれば、すききらいがなおります！

きらいな食べ物でも、50回かめば
だんだん好きな味に変化していきます。
不思議ですね！