



せんせい おうえん  
先生からの応援メッセージ



いよいよ学校が始まりますね！そして、給食も26日から始まります。5月いっぱい、  
少しさみしい給食かもしれませんが、6月からはみなさんに人気のメニューもたくさん  
登場しますので、楽しみにしておいてくださいね。

給食時間の前には、ていねいな手洗いで、手をピカピカにすることを願いたいと思  
っています。しっかりお家でも、ていねいな手洗いの練習をしておいてくださいね。

- ① 指のあいだ ② 指先と爪のあいだ ③ 手首 までしっかり洗うのがポイント！



きれいなハンカチで  
ふきましょう！

保護者のみなさまへ（お願い）

5月は、子どもたちの配膳過程での新型コロナウイルス感染防止のため、簡易な給食を提供します。また、給食時間におきましても、できるだけ3密を避け、手洗いの徹底の指導に努めてまいります。子どもたちには、毎日清潔なハンカチをもたせていただきますよう、よろしくお願いたします。

しょうかい  
レシピ紹介「まぜるだけみそ汁」



“みそだま”を作って、  
時間のない朝に簡単、おいしくみそ汁を！

～みそだまの作り方～

ざいりょう  
材料（みそだま10個分）

- ・みそ 160g
- ・顆粒だし 5g
- ・お好みの具材：わかめ、麩、油揚げなど 適量

みそは、冷凍してもカチカチにならないので、  
作ったみそだまは冷凍保存しておく便利です。

作り方

- ① みそに顆粒だしを加えてまぜ、さらにお好みの具材を加えてまぜ、みそだま種を作る。
- ② 10等分に分け、1つずつ丸めてだんごにしてラップに包むと完成。  
→お湯（160ml）をみそだまに注いでまぜると、みそ汁のできあがり。

