

給食だより

ぜひ、お子さんと一緒に読んでみてください。

さいたま市立与野八幡小学校

令和4年5月



《給食室の中を、のぞいてみよう!》

みなさんは、八幡小の給食が、どうやって作られているか、知っていますか。今月は、普段みなさんが入ることの出来ない給食室の中を、ちょっとだけ紹介します。

1階 …主に、加熱調理をする前の食材を扱う場所

野菜の皮をむいたり、洗ったりして、きれいな状態にします。



したしゅうしつ

けんしゅうしつ

えいようしのへや

エレベーター

食材は、このエレベーターで、2階に運ばれます。

届けられた食材の量や、品質を確認します。



2階 …主に、加熱調理や、料理を出す準備をする場所

トーストを作っている様子です。1枚1枚、手作業で作ります。



使い終わった食器は、手で汚れを落とすあと、機械でもう一度洗い、最後に消毒します。



ちゅういしつ

せんじょうしつ

ワゴンプール

サラダや、スープは、大きな釜とヘラを使って作ります。



エレベーター

ワゴンようエレベーター

1階と3階のクラスには、このエレベーターを使って運びます。

各クラスへ

各クラスに、料理を運ぶ準備をしています。



《5月の献立、ここに注目！！》



1 こどもの日メニュー（5月2日）

★メニュー★

- 中華ちまき風おこわ
- きびなごごまフライ
- 五月汁
- かしわもち
- 牛乳

5月5日にちまきを食べる風習は、中国から伝わりました。関東と関西では、ちまきの形や、中身が異なります。関東風のちまきは、ピラミッド型をしていて、中華風のおこわが入っていますが、関西では、細長い三角形をしていて、中には白いお団子が入っています。

柏の木は、冬になっても葉を付けたまま過ごし、新芽が芽吹くころに落葉することから、子孫繁栄や、一家の存続の願いをこめて、こどもの日に食べられます。

2 中部地方の料理や特産品を使った給食（5月18日）

毎月1回、日本の各地方の郷土料理や特産品を使った給食を、提供します。5月のテーマは、中部地方です。

★メニュー★

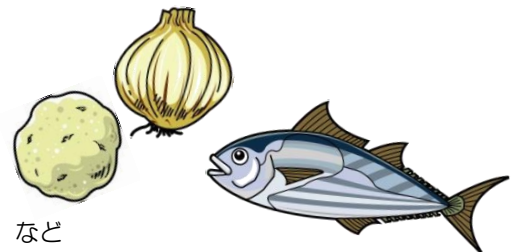
- 爰ごはん
- みそカツ
- 八杯汁
- 牛乳

愛知県名古屋市の名物、みそカツを提供します。とんカツに、八丁味噌などの豆味噌を使ったタレをかけて食べます。タレは、お店や家庭によって、独自のレシピがあります。給食では、八丁味噌、きび糖、しょうゆ、ウスターソース、みりん、だしを使って作ります。

愛知県の三河地方で古くから食べられている、精進料理です。

3 旬の食材を使用したメニュー

日にち	メニュー	使われている旬の食材
5月2日	五月汁	わかめ、たけのこ
10日	あさりと大根のごはん	あさり
20日	かつおの新たまねぎソース	かつお、たまねぎ
25日	新じゃがのそぼろ煮	じゃがいも



など

レポート「1年生はじめての給食」



4月19日は、1年生にとって、はじめて小学校の給食を食べる日でした。はじめての給食において、前日には、2年生が1年生の教室を訪問して、給食着の着方や、配膳のやり方を教えてくれました。

給食開始当日は、前日練習したことを活かして、スムーズに給食を食べはじめることができた1年生。たくさん食べてくれて、とても頼もしかったです。これから6年間、いっぱい食べて、体も心も大きたくましく成長してくださいね。



給食レシピ



チョレギサラダ（4月13日の給食より）

★作り方★

- わかめを戻す。
- キャベツは太めの千切り、きゅうりは輪切り、赤ピーマンは千切りにし、戻したわかめは細かく刻む。（給食では、野菜を全て茹でますが、生のままでもOKです。）
- すりおろしたにんにくと、*印の材料を鍋に入れ、混ぜながらゆっくり加熱して、ドレッシングを作る。
- ②③と、いりごま、きざみのりを和えて完成。

ざいりょう しょうがくせい にんぶん 材料(小学生4人分)			
キャベツ	100g	三温糖*	0.8g
きゅうり	40g	にんにく	0.4g
赤ピーマン	16g	コチュジャン*	3.2g
乾燥わかめ	1.6g	食塩*	1.2g
しょうゆ*	2g	白いりごま	6g
ごま油*	6g	きざみのり	1.8g