

家庭数配布



令和3年12月24日
北区立浮間小学校
校長 宮崎 史隆
栄養士 坂本 佳世子
戸塚 希美

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間



1月24日から30日は、全国学校給食週間です。戦後、世界の国から食料が届けられ、給食が再開されたことを記念するもので、この期間は給食への関心が高まるような献立にしています。今年度は、「東京都を味わおう」をテーマとした献立にしました。

24日: 東京都で生まれた料理、東京都産のにんじん・千寿ねぎ

東京都江東区が発祥の深川めしを出します。また、豚汁のにんじん、千寿ねぎは東京都産を使用します。

25日: 八丈島のメダイ、ちゃんこ汁

八丈島産のメダイをてり焼きにします。また、東京都の両国に多くのお店があり、お相撲さんの体づくりを支えているちゃんこ鍋を汁物にアレンジして出します。

26日: 八丈フルーツレモン

普通のレモンより2倍以上大きい八丈フルーツレモンを使ってハニーレモントーストを作ります。まろやかな酸味で、とてもいい香りがするレモンです。

27日: 東京都で生み出された豚肉、伊豆諸島の糸寒天

東京都で生み出された「TOKYO-X (東京エックス)」という豚肉と、いつものお肉屋さんの豚肉を使って、れんこん入り和風ハンバーグを作ります。また、伊豆諸島で育った「てんぐさ」という海藻から作った糸寒天をサラダに混ぜています。

28日: 伊豆諸島のあしたば

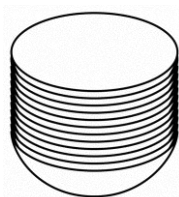
伊豆諸島でとれた明日葉が入った白玉だんごを出します。明日葉は、葉をつんでも明日には新しい芽が出るくらい強い植物です。また、トビウオは八丈島の名産品ですが、今年是不漁でありとれなかったため、九州産を使用しています。

明日から冬休みが始まります。年末年始は夜ふかしをしていますが、早寝早起き朝ごはんを心がけ、元気に新年をむかえましょう。

1月の給食目標: 上手に片付けましょう

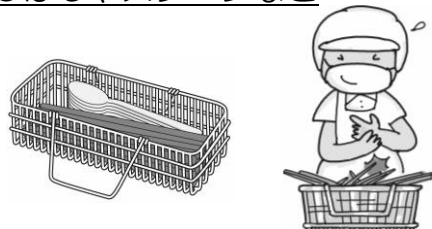
給食の後片付けはきれいにできていますか? 後片付けをきちんとすることで、調理員さんが気持ちよくお仕事をすることができます。きれいに片付けて調理員さんに感謝の気持ちを表しましょう。

お皿



残ったものはお玉などを使って食缶に戻してから、ていねいに重ねましょう。

はしやスプーンなど



向きをそろえて片付けると、調理員さんが安全に洗うことができます。

残したもの



料理ごとに残った量をはかっているので、残ったものは入っていた食缶にもどしましょう。カレーライスなど、分けることが難しいものはお皿の上に多く残っているほうに入れましょう。

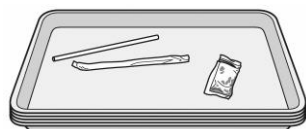
ワゴン

配膳台をふくふきん、残った牛乳を入れるバケツ、ドレッシングの入れ物などを忘れずに、できるだけもとの状態に戻して片付けましょう。

ワゴンを運ぶときは、廊下にいる人に気を付けて、周りをよく見てゆっくり運びましょう。



おぼん



ストローやストローの袋がのったまま重ねていませんか? ストローと袋は、ビニール袋にまとめましょう。

学校給食は「学校給食法」に基づき実施され、7つの目標が決められています。

健康な体を作る



食生活を支えている
さまざまな人に感謝する



バランスよく
規則正しく食べる



地域の食文化を知り、
未来に伝える



仲良く食べ、協力する
大切さを学ぶ



自然の恵みを
大切にする



食べ物がどのように作られ、
運ばれ、使われるのかを知る

