

5月 給食だより



にいざしりつけだしょうがっこう
新座市立池田小学校

令和4年度が始まって、そろそろ1カ月です。新しい生活に慣れてきたでしょうか。1年生も給食の準備がだいぶスムーズにできるようになりました。「〇〇がおいしかったです！」との声もたくさん聞こえてきます。今年度も池田っ子のみなさんはしっかり食べてくれているので食べ残しが少なく、とてもうれしいです。これからも楽しみにしててください。

給食時間の様子(今回は1年生)



トレーに牛乳、スプーン、ストローをのせて、配膳当番に渡します。




1年生も給食当番で盛り付けに挑戦しています。



みんなが同じ方向を向いて静かに食べています。

★4月27日の給食室★

ハンバーグ約500人分を手作りしました。切り干し大根のシャキシャキ食感がポイントです。子どもたちにも好評でした。



5月の給食について

- 旬の食べ物…新玉ねぎ、アスパラガス、カツオ、甘夏など
- 地場産野菜…市内の田中農園よりきゅうり、キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ

★2年生国語コラボ(5月17日)★

いなばの白うさぎに登場する「わに」は、サメのようです。広島県など、サメのことを「わに」と呼んでいる地域もあります。この日は、わにをフライにします。やわらかくて食べやすいですよ。



給食レシピ

フルーツみつかん

4人分

食品名	分量	目安量・下処理・説明
ゼリー		
水	260g	
粉寒天	2.6g	小さじ1・1/3
上白糖	20g	大さじ2・1/5
シロップ		
水	140g	
上白糖	12g	大さじ1・1/3
はちみつ	4g	小さじ1/2強
白ワイン	4g	小さじ4/5
果物		
黄桃缶	60g	冷蔵庫で冷やしておく
みかん缶	60g	※果物はお好みの種類・量で
りんご缶	40g	大丈夫です

〇作り方

- 寒天ゼリーを作る。
 - 粉寒天と上白糖を混ぜ合わせておく。
 - 小鍋に水を入れて火にかける。
 - ①を振り入れ、よく混ぜながら加熱し、しっかり煮溶かす。
 - 火を止めてバットなどに流し、粗熱をとる。
 - 冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- シロップを作る。
 - シロップの材料を小鍋に入れ、火にかける。
 - アルコールを飛ばしたら火を止めて粗熱をとる、冷蔵庫で冷やしておく。
- 果物の缶詰と寒天ゼリー、シロップを混ぜてできあがり。

休日のおやつに、親子で作ってみるのも良いですね。このレシピをもとにいろいろアレンジしてみてください。



朝ごはん喫食調査のお知らせ

新座市の食育推進計画の目標の一つに、「朝食を毎日食べる人の増加」があります。そこで池田小では年に2回、朝ごはんを毎日食べているかどうか、児童へのアンケート調査を行い、実態把握をしています。今年度1回目は5月後半に行う予定です。結果をまとめて、給食だよりでお知らせします。朝ごはんは一日を元気に過ごすために大切なので、あまり食べていなかった人はこの機会に食べるようにしましょう。

メニューの参考に…

誰でも作れる朝ごはんメニュー集(埼玉県教育委員会ホームページ)

