

2月給食だより

令和6年2月15日
江戸川区立東葛西小学校
栄養士 直子

立春を過ぎ、暦の上ではもう春ですが、寒い日もあり、体調を崩しやすい季節です。さらにコロナウイルス感染症や感染性胃腸炎、インフルエンザの予防に注意が必要です。外から帰った後、食事の前には手洗いうがいをおこなってください。また、バランスの良い食事を心がけ、しっかり睡眠をとることも大切です。病気に負けない体を作って、元気に冬を乗り越えましょう。

《パンなどの国産食材を使用した食育支援事業の取組》

日本人の一人当たりの米の消費量は年々減少しています。小麦粉の価格の高騰も影響し、農林水産省や東京都では、米粉を使ったパンの普及を推進する取組が行われています。米粉パンは、小麦粉でできたパンとは違った食感や味わいがあります。1月29日（月）は米粉パンと江戸川区内でとれた小松菜を使った給食が登場しました。当日は、SDGsや江戸川区産の小松菜について紹介しました。1年生から3年生は江戸川区から届いた紙芝居を動画にしたものを、4～6年生は江戸川区が作成した動画を視聴しました。



1月29日（月）の給食



こまづくん

給食試食会を実施しました！



1月24日（水）に給食試食会をアリーナにて行いました。今回は、1年生の保護者の方から募集し、29名の方に参加いただきました。当日は、(株)東洋食品の現場責任者、本社担当者にも同席してもらい、会社の立場からの話を、栄養士からは、給食で気をつけていることなどについて紹介しました。お忙しいところ、ご参加いただいた方々、配ぜんのお手伝いをしてくださった方々、準備から片付けまでご尽力いただいたPTA役員の方々、ありがとうございました。

《当日の献立》

キムチチャーハン 牛乳 ジャンボ揚げぎょうざ
わかめと豆腐のスープ 国産ネーブル

★献立のご紹介★



～試食会のアンケート結果より～ 24名回答

＊味付けについて

濃い：0人 少し濃い：1人 ふつう：20人 少し薄い：3人 薄い：0人

＊ご家庭で給食の話題がでたことがありますか

ある：24人 ない：0人

＊試食会の中で参考になったこと、感想など

- ・給食の安全を守るために、たくさんの努力をしてくださっていると知り、びっくりしました。
- ・給食は塩分少なめとのこと、家での塩分量を見直してみようと思いました。
- ・手作りにこだわって作っていることに驚きました。
- ・サラダも加熱することを初めて知りました。
- ・キムチチャーハンのキムチを小さく刻んでいたのが、食べやすそうだなと思いました。家でも作ってみようと思います。
- ・揚げ餃子のあんが特においしくて、家でも作ってみます。
- ・あまり味は濃くないのに、だしや食材の味がしっかり感じられてとてもおいしかったです。

★その他にもたくさんの貴重なご意見、ありがとうございました。

～給食当番のマスク着用をお願い～

給食当番は、マスクを着用して配膳を行います。席替え等により、急に給食当番になることもあります。ランドセル内等に数枚マスクを持参しておくようお願いいたします。

