

11月給食だより



令和5年11月24日
江戸川区立東葛西小学校
栄養士 直子

木の葉が色づき、秋も深まってきました。朝晩の冷え込みなど、一日の気温の変化が大きくなってきました。洋服の脱ぎ着をこまめにし、体温の調節をしましょう。また、外から帰ったら手洗いうがい忘れずに、栄養のある食事をしっかりと、風邪を予防しましょう。

給食試食会を実施しました！

11月9日（木）に給食試食会をアリーナにて行いました。コロナ禍で試食会を行っていない3年生から募集をいたしました。人数に余裕があったので2年生へと対象を広げ、44名の方に参加していただきました。

また学校給食運営委員会も合わせて行いました。この会は、調理業務を民間委託している学校が年に1回実施し、学校給食のさらなる充実のため、さまざまな立場の方からご意見を伺うための会です。調理業務委託会社（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してもらいました。当日は、PTA本部の方にもご協力していただき、和やかに会を終えることができました。

1月には、1年生保護者を対象に試食会を計画する予定です。ご出席いただきました皆様、お忙しいところをご参加、ご協力ありがとうございました。

～試食会のアンケート結果より～ 39名回答

* 味付けについて

濃い：0人 少し濃い：1人 ふつう：32人 少し薄い：6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：39人 ない：0人

* 試食会の中で参考になったこと、感想など

- どれも具（野菜）が多くて大変おいしかったです。毎日手間をかけて栄養のある給食を提供していただいていることに感謝の気持ちでいっぱいになりました。
- これだけしっかりとしたお昼ご飯を毎日、6年間摂取できていることは、成長期のわが子にとって、成長を支える親としてとても心強い限りです。
- 今後も給食メニューを我が家の食卓にも楽しく取り入れていきたいです。

★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。

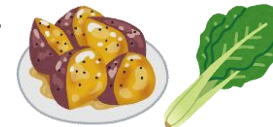
アイデアメニューが給食で登場！！ 6年生が考えた

6年生は家庭科の授業で、給食のアイデアメニューを考えました。授業で学んだ栄養バランス、旬の食材、彩りなどを工夫し、キラリと光るオリジナルの献立ができました。どれも力作ぞろい選ぶのが大変でしたが、3名の児童の献立を給食で作ることにになりました。他にもとても工夫されている献立を多目的ルームの掲示板に紹介しています。またホームページでも当日の給食を紹介します。ぜひご覧ください。

※献立作成の都合により、一部メニューを変更しています。

11月10日（金）「秋の旬メニュー」

- しめじと小松菜のクリームパスタ
- 白菜のスープ
- 大学いも



江戸川区の特産品の小松菜を入れ、地産地消を意識しました。旬のさつまいもも取り入れました。

11月28日（火）「貝だくさんメニュー」

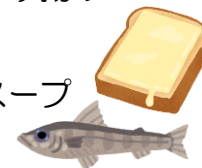
- きのこの混ぜごはん
- 鮭のマヨネーズ焼き
- 茎わかめのきんぴら
- かぼちゃのみそ汁



いろいろよくするために小松菜を入れました。魚に合わせてきんぴらや貝だくさんのかぼちゃのみそ汁を考えました。

12月5日（火）「秋のいろいろメニュー」

- 鮭ときのこのチーズトースト
- めひかりのバターじゃよう揚げ
- 小松菜のサラダ
- かぼちゃと野菜の豆乳スープ



バターとしょうゆを合わせて魚を食べやすくなるように工夫しました。オレンジ色のかぼちゃを使ったり、野菜を入れて栄養を考えたりしました。