

# 給食だより

平成30年9月3日



練馬区立光が丘春の風小学校  
校長 世古 徳浩  
栄養士 林 敦子

夏休みが終わり、給食が始まります。給食室では、夏休みの間に大きな工事がありました。老朽化していた床下の水道管を入れ替えたり、天井を新しくしたりしました。

きれいになった給食室でも安全でおいしい給食を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします。

夏休み明けは生活リズムが乱れたり、休み中の疲れが出たりすることがあります。給食はもちろん、1日3回の食事をしっかり食べ、睡眠不足にならないように気を付けながら、9月を元気に過ごしていきましょう。

回転釜などの機器類を取り外し、床を40cmほど削って新しい水道管を設置しました。



9月4日（火）の給食は「防災の日」に、ちなんだ献立です。

何が普段と違うかというと、ごはんの炊き方です。給食のご飯は通常、給食室にある炊飯器を使って炊いています。しかし、今回はご飯の一部を、普段はスープなどを作る時に使う「釜」を使って炊きます。

一度に大量の調理ができる給食用の炊飯器は、機械ですので、東日本大震災などの災害時には使えなくなった施設があります。

そこで今回は、給食室で普段使用している炊飯器が使えなくなってしまった時でも、ご飯を炊くことができるように「釜」を使って、ご飯を炊くことにしました。



給食用の釜（通称：回転釜）  
普段は汁物や煮物を作るのに使っています。



## 給食用の炊飯器

1台で一度に20kg以上のお米が炊けます。ご飯給食の日は、春の風小と光二中の分を合わせて約70kg以上のお米を炊いています。



## とうもろこしの皮むきを行いました

7月3日、2年生が給食に使用するとうもろこしの皮むきを行いました。この日のとうもろこしは、東京都産の、とれたてのとうもろこしでした。

皮むきをしながら、先端についたひげの様子を観察したり、色や香りや皮の手ざわりを確かめたりして、どの子も一生懸命に取り組んでいました。

とうもろこしの説明や注意点を聞きます。



よく観察してから、むき始めます。



とうもろこしを調理員に渡します。



給食室で丁寧に洗浄してから調理します。



すごく甘い！



### 給食室より

夏休み中、給食室では工事以外にも、機器の点検や清掃を行いました。また、食器やトレー、調理器具などをピカピカに磨き、安全でおいしい給食が作れるように準備しました。

### 給食費の口座振替についてのお知らせ

★引き落とし日：9月10日（月）

※口座振替手数料10円がかかります。  
※口座振替は月1回です。前日までに、残高不足にならないようにご準備をお願いいたします。

### ★9月に使用する主な食材の産地（予定）★

枝豆	埼玉県	セロリ	長野県	にんにく	青森県
キャベツ	群馬県	たけのこ	福岡県	ねぎ	茨城県 青森県
アスパラガス	栃木県	青梗菜	静岡県	白菜	長野県
ごぼう	群馬県	トマト	青森県	パセリ	千葉県
さつまい	香川県	黄ピーマン	長野県	ブロッコリー	北海道 長野県
いんげん	群馬県	青ピーマン	茨城県	もやし	栃木県
じゃが芋	千葉県	赤ピーマン	長野県	玉ねぎ	兵庫県
生姜	長崎県	なす	茨城県	三つ葉	静岡県
ズッキーニ	長野県	にんじん	青森県	南瓜	茨城県
マッシュルーム	長野県	しめじ	長野県	えのき	長野県
小松菜	八王子市 日ノ出町	梨	茨城県	りんご	青森県
牛乳	千葉県 群馬県 北海道 岩手県 秋田県 宮城県 青森県			米	青森県