



1月給食たより



令和5年12月22日発行
練馬区立関町小学校

新年も、子供たちに安全でおいしい給食を届けられるよう、給食室一同、努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

休み明けは、生活リズムがくずれがちです。朝・昼・夕の3食をしっかりと、早寝・早起きなど生活リズムを整え、元気に登校しましょう。

～6年生が献立を考えました！～



◆◇家庭科「まかせてね 今日の食事」◆◇

家庭科「まかせてね 今日の食事」の授業で、給食の献立を考えました。12月に引き続き、3学期も登場します。ぜひ、お楽しみにしてください。



◆◇6年生が考えた献立◆◇

11日(木)：「七草」献立を考えてくれました。給食では、大根、かぶ、せりを使い、七草汁を作ります。また、旬の食材、くだものを入れてくれました。



12日(金)：「新年お祝い給食」を考えてくれました。お祝いとしてお赤飯、人気の献立としてからあげが入った給食を考えました。



15日(月)：「鏡開き給食」を考えてくれました。お雑煮と旬のくだものが入った給食を考えました。今年度のお雑煮は白みそを使って仕上げます。

16日(火)：「体があたたまる給食」を考えてくれました。コロッケバーガーにして、おいしく食べられるように工夫してくれました。

17日(水)：「小正月」献立を考えてくれました。おしるこは小豆から手作りします。

22日(月)：22日から読書週間です。「ブックメニュー」献立を考えてくれました。「コンビニたそがれ堂」に出てくるお稲荷さんを作ります。給食では、油揚げと酢飯をまぜて、まぜごはんにします。



29日(月)：「旬の食べ物給食」を考えてくれました。旬のぶり・大根を使います。

☆給食献立をご紹介します いがぐりくん

ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

【材料】4人分

A	・さつまいも	180g	・そうめん	48g
	・さとう	大さじ1・1/5	・あげ油	適量
	・マーガリン	4.8g		
	・豆乳	20g		
B	・小麦粉	大さじ2・1/3		
	・水	大さじ1		

先月人気だった献立を紹介します。

【作り方】4人分

1. さつまいもは皮をむいて、輪切りにする。
2. 電子レンジで加熱して、つぶす。
3. 2にAを入れてよく混ぜる。
4. 3を丸めて、まわりにBをつける。1cmに切ったそうめんをつけて油で揚げる。完成です！

おみくじコロッケ風バーガーを作ります！



16日(火)に「おみくじコロッケ風バーガー」を作ります。

今年度は、コロッケの中身が出ないように、油で揚げずに、焼いて作ります。

ウイナー

しょうしゃ
winner(勝者)とい

ことば
う言葉にかけて、
しょうぶ か ねん
勝負に勝つ1年に
なるでしょう。

ベーコン

なにごと
何事にも

ベストコン
ディションでのぞむ
ことができる1年に
なるでしょう。

もち

しらたまだんご
(白玉団子)

もちがのびるように、
しんちょう べんきょう いろいろ
身長や勉強など色々
なことがのびる1年に
なるでしょう。

おみくじコロッケバーガー
とは、コロッケの中身
で今年の運勢を占います。
コロッケの中身は、
・ウイナー
・ベーコン
・もち
です。どれが入っているか
は当日のお楽しみ！

1月24日から30日は、全国学校給食週間です！



今年度は、全国学校給食週間に合わせて、「東京都の食材を味わおう！」というテーマを考えました。東京都や練馬区の食材を使った「地産地消」の給食を出します。

地産地消とは、「地場生産・地場消費」の略語で、その土地でとれたものをその土地で消費することです。東京都の食材の興味や、感謝の気持ちを持つきっかけになれば幸いです。

日にち	地産地消の食材	献立について
24日(水)	練馬区産の人参	練馬区産の人参を使用した学校給食の一斉実施日です。 関町小では、チキンクリームライス、人参ゼリーを作ります。
25日(木)	練馬区のみそ	練馬区で伝統的なみそを作っている「糰屋三郎右衛門」さんの「みそ」を使い、さばのみそ煮を作ります。 給食では、さばを焼き、上からみそだれをかけます。
26日(金)	東京都のぶた肉	「TOKYO X」という東京のブランド豚を使い、春巻きを作ります。
29日(月)	練馬区産の大根	練馬区産の大根を使い、ぶり大根を作ります。給食では、ぶりを竜田揚げにし、煮込んだ大根などの野菜と合わせて作ります。
30日(火)	八丈島産の明日葉	東京都八丈島産の明日葉を使った明日葉パンを出します。

＊＊12月の食材の産地＊＊

飲用牛乳(11月)：東京都、群馬、山梨、岩手、青森、秋田、宮城、山形、北海道

人参：千葉 キャベツ：練馬区、愛知 大根：練馬区、千葉 玉ねぎ：北海道 ねぎ：栃木、埼玉

白菜：茨城 小松菜：練馬区、埼玉 にら：群馬 セロリ：千葉 ごぼう：青森 きゅうり：埼玉

もやし：栃木 しめじ・えのき：長野 まいたけ：栃木 りんご：山形 しょうが：高知

にんにく：青森 里いも：練馬区、愛媛 じゃがいも：北海道 みかん：熊本 とり肉：青森、岩手

ぶた肉：千葉 ほっけ：アラスカ ししゃも：ノルウェー・アイスランド

給食費の引き落とし日 1月4日(木)

前日までに口座を御確認の上、御協力よろしくお願いいたします。

※振替手数料が10円かかります。

※多子世帯への学校給食費補助対象の児童の方の給食費の引き落としはありません。

※教材費、第一子の給食費については、通常通り引き落とされます。

※転入生は引き落とし金額が異なります。詳細は事務室から配布した書類をご確認ください。

1・2年生：5,000円 3・4年生：5,300円 5・6年生：5,600円

