

給食だより

平成30年 4月 26日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 高野 博文
栄養士 田中 陽子

新緑が美しく、吹く風もさわやかな過ごしやすい季節になりました。新年度が始まり1ヶ月がたち、子供たちも新しいクラスに慣れてきたころでしょう。5月は環境の変化による疲れが現れてくるころです。休みの日も早寝早起きを心がけ、3食しっかり食べて健康的な生活リズムを身につけましょう。



給食室の紹介

本校の給食は、調理業務を協立給食株式会社に委託しています。正規調理師3名、パート社員7名で、暑い日も寒い日も子供たちのために朝早くから一生懸命調理をしています。

私たちが作っています！



調理師
サズキ 7

調理師
チーフ

調理師

小学校の思い出に残る
おいしい給食をクック！
楽しみにしています。

内田

給食の生命線を作ります！
管理栄養士の力でみんな
食べて健康な体を作ります
らう！！

大形志明

4月から光が丘
四季の香小学校に
来ました。おいしい
給食作って
いきますので
よろしくお願ひ
します。 樋口

4月に使用した主な食材の産地

○玉ねぎ 北海道	○小松菜 埼玉県	○アスパラガス 栃木県
○大根 千葉県	○もやし 栃木県	○セロリー 茨城県
○にんじん 北海道	○ごぼう 青森県	○青見オレシジ 愛媛県
○きゅうり 群馬県	○じゃが芋 長崎県	○里芋 埼玉県
○たけのこ 愛媛県	○いちご 鹿児島県	○ブロッコリー 埼玉県
○パセリ 茨城県	○しょうが 高知県	○にんにく 青森県
○しめじ 長野県	○キャベツ 愛知県	○ピーマン 茨城県
○えのき 長野県	○白菜 神奈川県	○長ねぎ 千葉県
○にら 千葉県	○白菜 茨城県	○しょうじろフルーツ 熊本県

5月の献立から

★5月2日 こどもの日献立

こどもの日の行事食といえば、「柏もち」と「ちまき」ですね。給食でも餅米と具をひとつひとつ竹の皮で包んで蒸す中華ちまきを作ります。

★5月9日 熊本県の郷土料理

太平煮（タイピーエン）は、春雨スープに白菜やにんじんなどの野菜、豚肉、えびなどの具を合わせ、卵をそえたもので、中国から伝わった料理です。熊本県では、中華料理店で定番メニューとしていところが多いようです。具たくさんで食べ応えのあるスープです。

★5月15日 そら豆

そら豆はビタミンB群やC、カリウム、食物繊維を多く含みます。炒め物に加えたりポタージュにしたりと、和・洋・中いろいろな料理に使えますが、給食ではシンプルに塩ゆでしていただきます。

★5月21日 おたんじょうび給食

5月のおたんじょうび給食は21日です。5月生まれのお友達にはおたんじょうびデザートがあります。

★5月25日 運動会応援メニュー

運動会前日の給食はみそカツ丼で応援します。また、梅おかか和えの梅干しや美生柑で、疲労回復効果のあるクエン酸を補給します。当日は練習の成果を十分に発揮できるといいですね。

給食費について

平成30年度の給食費の引き落としは、5月から始まります。5月の引き落としは5月7日（月）です。残高確認をお願いいたします。