

平成30年度

5月給食だよ!

練馬区立光が丘秋の陽小学校
校長 関川 健
栄養教諭 佐藤 綾子

〈楽しい給食時間に〉

4月は、新しい学年で3年生5年生は、今までよりも給食の量が多くなっているの、どんな様子かな?と聞いていたがそんなことはどこ吹く風!

学校によっては、担当者が替わり年間1トン以上の残菜が減ったという話を聞きました。しかし、秋の陽小では心配はありません。出された給食がほとんどなくなる学校ですので、今年も4月の残菜は平均でも3%弱です。残菜0の日もあり、もう少しきれいに食缶からとってもらえると完全に0といった日もありました。秋の陽小では、子供たちみんなに食への関心をもってもらえるよう給食室の調理員も各階で子供たちを迎えて手渡し、直接ふれあっています。



全校で
残菜は、これだけ!

食育の授業もあります。子供たちからも、給食がおいしい学校と声をかけてもらっています。調理員もこの言葉を励みに毎日、がんばっています。

味覚の習得時期は、10才までと言われています。色々な食材に親しんで、楽しい給食時間にしましょう。

今年度は、毎月の給食指導計画に基づいて給食時間についてお知らせしていきます。

4月は「上手に給食を用意しましょう」です。牛乳が瓶から紙パックになり2月の1年生保護者説明会で開け方のお話をし一人ですることができるようにお願いしたところですが、まだまだ難しい部分があります。ぜひ、ご家庭でも再度確認をお願いします。

5月は「身なりをきちんとしましょう」です。給食の白衣を着る理由を、4月の最初の朝会で給食委員会よりお知らせしました。白衣は、床でたたみません。でも、実際に床に置かないとたためないお子さんもいます。難しいことかもしれませんが、床に置かずにできるかお子さんに確認してみてください。大人はできることでも、子供たちには、まだまだ難しいことがあるものです。是非、話題にしてみてください。

給食費引き落とし日は、5月7日(月)と再振り替え21日(月)



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク

※早寝をすると朝、元気に起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください!

☆5月の主な食材使用予定産地(厳選して使用します)牛乳は、千葉・群馬・岩手・宮城

産地	練馬	東京	北海道	青森	群馬	栃木	長野	茨城	埼玉
食材名	にんにく キャベツ うど	小松菜	たまねぎ 出汁昆布 ししゃも	にんにく いか りんご	きゅうり	しょうが にら	しめじ アスパラ レタス	ピーマン 大根 赤ピーマン	きゅうり ほうれん草
産地	静岡	千葉	愛媛	鹿児島	熊本	長崎	宮崎	韓国	ペルー
食材名	かつお あおのり 桜えび	にんじん チンゲン菜 ねぎ	甘夏 さといも	そら豆	ズッキーナ フルーツ	鱈 じゃが 芋	しらす	ひじき	いか

5月の献立より

練馬区産・東京都産の食材を使用しています! 地産地消! です。

2日(水) 八十八夜・・・抹茶を使用した蒸しパンを学校で作ります。

旬のアスパラを使用したアスパラのクリーム煮です。

7日(月) 練馬産のうどを使用します。

8日(火) こどもの日のメニューで、「ちまき」を作ります!

「目に青葉 山ほととぎす 初鯉」鯉のおいしい時期です。

9日(水) 1年生が、空豆の皮むき体験をします。その日は、空豆のメニューです。

一人1粒は、空豆をそのまま食べてみます。もう1品は、かき揚げ

に入れて食べます。

15日(火) 東京産の小松菜を使用して手作りの小松菜パンを作ります。

21日(月) 手作りふりかけを学校で作ります。

28日(月) キャベツスープに練馬産のキャベツを使用します。

今月は、練馬区産のにんにくを使用します。

