

7月の給食より

7月からは+1品

6月の給食は、感染機会を少なくするために配膳手数を減らしたものでした。普段の給食と比べて見た目が寂しく栄養も十分とは言えず、ご迷惑をおかけしています。7月も引き続き手数の少ない献立ですが、都の様々な緩和に伴い練馬区の基準も緩和され、もう1品増えての給食となります。

加熱後に和えるサラダなどを控えたり、献立によっては栄養にばらつきがあったりと、まだまだ元通りの給食ではありませんが引き続きご理解とご協力をお願いいたします。

行事食 セタ

セタは日本を含む東アジアで行われている行事です。笹の葉に願い事を書いた短冊を飾る風習は日本独自のものです。

セタは年中行事の一つであり、儀礼や祭と同等の非日常を意味する「ハレ」に当たる日です。7日の給食ではちらし寿司を作り、天の川に見立てたそうめん汁を予定しています。デザートには夏らしい水ようかんを手作りします。



練馬区産の野菜

例年、練馬区田柄の農家さんから枝豆やトウモロコシを仕入れ、地元野菜を1、2年生が食材体験をする活動を取り入れていますが、今年度は新型コロナウイルス対策のため実施できなくなりました。

しかしながら、農家さんはおいしい地元野菜を育ててくださっており、新鮮な旬の味を給食で届けることはできます。7月の給食の枝豆、トウモロコシ、一部のジャガイモを練馬産のものを予定していますので、ぜひ味わってください。



給食の様子 1年生の様子

班の形にはせず前向きでおしゃべりをしないで食べる、給食の新しい生活様式を行っています。友達と向き合わず会話もないため会食の楽しさは感じにくい反面、給食の料理に向き合ってよく味わって食べてもらえているように感じます。

給食時間に密にならないように教室を見て回っていると、親指を立てて笑顔を向けてくれる1年生がいました。おしゃべりをしてはいけないことを気遣いながら美味しい気持ちを伝えようとしてくれることを嬉しく思いました。



夏の食事 ココに注意



夏に食べる機会が増える冷やし中華やサラダはいずれも生の野菜を使いますが、暑い時期は特に要注意してほしい食材です。

畑の土には微生物がおり、跳ね水などで野菜にも付着します。レタスやきゅうりを洗う際、水にくぐらせるのではなく流水でしっかり洗うことで微生物を減らせます。きゅうりなどは熱湯をかけて冷水にとる方法もあります。気温が高いと細菌の増殖速度が上がるので、夏は特に注意して取り扱ってほしいと思います。

