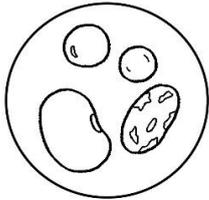


月刊 桜ランチ通信 2月号

とても寒い日が続いています。体調をくずさないためにも、普段からしっかりたべて、丈夫な体をつくるのが大切です。

2月は節分があります。節分といえば、大豆ですね。普段の食事では、納豆や豆腐などは食べる機会が多いと思いますが、他の料理にも、豆を取り入れてみてはいかがでしょうか。

もっと食べよう **ま** **め**

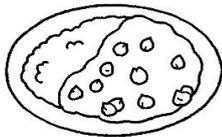
豆は、そのまま料理に使える水煮・蒸し煮の缶詰やレトルト食品も多くあります。これらの製品は手軽に使えるので、食事に取り入れて、豆の摂取量を増やしましょう。



いつもの料理に豆をプラス！

豆は、いろいろな料理に合うため、気軽に取り入れてみませんか。

カレー



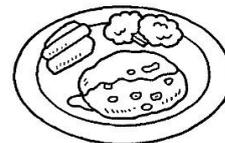
サラダ



スープ



ハンバーグ



<日々の給食の様子について>

整美給食委員会の活動で、リクエスト給食について、各クラスでアンケートを実施し、1月の献立から、順次取り入れて給食にだしています。★印で献立表に示し、わかりやすくしました。子供たちにとって、自分たちがリクエストしたメニューが実際に給食にできることは、大変嬉しいようです。「やったー!」「うれしい!」という歓喜の声も、どのクラスでもあがっていました。

また、給食の内容を考える側としては、常に子供たちに、どんな給食をだすか、日々頭を悩ませ、料理や味付けを研究し、よりおいしい給食をだすよう工夫しています。今までは、特にお知らせしていませんでしたが、先月の1月には、新しく考えたメニューについて、新メニューという形でお知らせしました。子供たちは献立表をよく見て、「どんな料理なの?」などと興味をもって質問するなど、大変ワクワクして、その日がくるのを心待ちにしている様子でした。実際に給食を食べているところを、毎日クラスを巡回している中で、子供たちは、にんまりと笑顔で、「う〜ん、おいし〜い!」と言って、親指でGoodのサインをしてくれる子がとても多いです。また、廊下などでは、「あの給食がとくにおいしかったよ」などとよく話かけてくれます。これは、給食を作っている側にとって、大変嬉しいことであり、給食づくりの励みになります。

子供たちには、様々な料理にふれ、その体験を学習へとつなげられるよう、外国の料理も多数取り入れています。学校給食にふさわしい味付けで、誰もが、おいしいと感じるように工夫し、料理をアレンジして提供しています。実際の本場の味とは異なることもありますが、クラスに毎日配付しているランチ通信などで、いろいろな情報を伝え、子供たちの興味や関心を高める工夫をしています。今後もおいしい給食づくりに励んでいきたいと思っております。