

5月

食育だより

さいたま市立大和田小学校

栄養教諭

萩谷み和

はじめして。大和田小学校栄養教諭の萩谷と申します。栄養教諭の仕事は、給食の献立作成や食材の発注などの給食管理と子どもたちが健康な食習慣を身につけるための日常の指導や授業です。

子どもたちの登校する楽しみの1つになれるように、工夫した献立を考案し、調理員さんと協力して安心安全でおいしい給食を届けてまいります。また、給食や食に関する指導を通して、子どもたちの体と心の成長をサポートしていきたいと思っています。よろしくお願いします😊

お知らせ

●給食費について

○今年度よりさいたま市の小学校の学校給食費は無償化となります。

●欠席等により連続して欠食する場合の給食停止について

○連続6日以上欠食の場合は、保護者の方の申し出があった際に給食停止の手続きを行います。さいたま市の規定により、届出日の6日後（土・日・祝日は含まない）の給食から停止が可能です。なお、連続5日以内の欠食については給食の停止はできません。

○給食無償化に伴う、給食停止の方への支援については、方法等決定しましたらお知らせいたします。

●アレルギー対応について

○医師が記入した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに行われます。

○原因食物の完全除去対応（提供するかないか）を原則とします。

○教職員のアレルギー研修に加え、児童向けのアレルギー研修も行い、学校全体で食物アレルギーがある子ども安心して給食を食べられる体制を整えていきます。



アレルギー対応のある日は、表示をして周知します。



対応食がある日はおぼんの色を変えて（緑色）わかりやすくします。

●給食室について

○給食室のメンバーは、

栄養教諭 萩谷 み和

調理 株式会社 和三盆のみなさん
です。

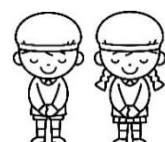
調理員さん基本
10名で大和田
小学校約700
食の給食を作ります。



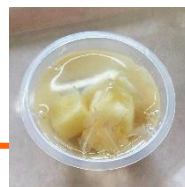
100kg以上の食材料の入った釜を扱います。量は多くても、みなさん心を込めて丁寧に作業して下さるのでおいしい給食が出来上がります！

●1年生保護者対象の給食試食会について

9月29日（火）を予定しております。給食をご試食いただき、栄養教諭よりさいたま市の学校給食について説明させていただきます。ぜひご参加ください。



給食日記



桜の塩漬けはよく塩抜きしてからゼリー液に混ぜました。固まると桜の花びらがふんわりと浮いてきれいです🍡

【4月10日（金）】

大和田小最初の給食】

- ・旨煮丼
- ・青のりポテトビーンズ
- ・春色ゼリー



大和田小学校の開校をお祝いして、白桃と桜の塩漬けを入れた春らしいゼリーを作りました。ゼリーを覗き込んで「これは何だろう？」と不思議な様子の子どもたちに、桜であることを伝え、「桜って食べられるのだね」と素直に食べてくれました🍡 旨煮丼も「うまい、うまい！」とネーミング通りにおいしそうに食べてくれてうれしかったです。「大和田小に変わるから給食が不安だったけれど、食べて安心した。」という子の言葉を聞いて私も安心しました😊



4月16日（木）【手作りジャンボ餃子】

給食の餃子は大人の手の平サイズの皮でタネを包んだジャンボサイズです！調理員さん5人で1時間半、一生懸命包みました！そのかいあって子どもたちには「おいしい！」「毎日出してほしい！」と大好評でした！



【4月17日（金）1年生最初の給食】

- ・はちみつパン
- ・春野菜のクリーム煮
- ・親子豆サラダ
- ・いちご



春キャベツやアスパラガス、新じゃがなど春野菜がたっぷり入ったクリーム煮です。親子豆サラダは、「大豆」と「枝豆」（枝豆が成熟すると大豆になる）が入っているのでこのような献立名になっています。1年生のみんなは楽しそうに食べていました！

4月27日（月）【地場産だけのこご飯】

今が旬のたけのこ。さいたま市内の農家さんが採った地場産のたけのこを使ってたけのこご飯を作りました。新鮮なうちに湯がいているのでやわらかく、甘みがありました。「たけのこは苦手だったけれど、食べてみたらおいしかったよ！」と空っぽのお椀を見せてくれる児童もいてうれしかったです😊



【なぞの白い巻物の正体は…？】

給食の牛乳パックはリサイクルされてお道具箱に変わります。牛乳がついたままではリサイクルできないので、大和田小では牛乳パックを開き、内側のフィルムをはがすことになりました。教室を回っていると、そのフィルムを上手に巻いている子を発見！さらに高学年になると、細く巻いています。ストローの袋でしばった姿は巻物のようです！このようにしてくれるとゴミが小さくまとまるので、下膳をする調理員さんたちも作業がしやすくなります😊

4月28日（火）さいたま市民の日給食

ブルーベリーに新玉ねぎ、ほうれんそう、ブロッコリー、キャベツ、きゅうりと、さいたま市の地場産農作物いっぱいの給食です。ブルーベリーは1円玉くらいの大粒サイズだったので、大きさがわかるよう、つぶしすぎずにジャムに仕上げました。



真っ白な新玉ねぎ！みずみずしくて甘いです😊