

# 一小給食室より

富士第一小学校 給食室  
栄養教諭 加藤真澄

だんだん暑いと感じる日が増えてきました。給食調理室の温度は、5月の4週目で25℃を超え、「いよいよ夏が来るねー！」と調理員さんたち。暑い中でも、子どもたちにおいしい給食を届けられるように、衛生管理に気をつけながら作業をしています。

4月に入学した1年生は、給食の配膳や片付けを自分たちでできるようになってきました。牛乳パックの開き方を教えてくれる5年生や、片付けを手伝ってくれる6年生も頼もしい存在です。

～5月の給食献立より～ 5月は旬の食材をたくさん取り入れました。



5月8日(金)

牛乳 ごはん かつおの角煮

ごまあえ すまし汁 日向夏ゼリー

旬のかつおが、予想以上に子どもたちに人気でした。甘辛く煮た味付けが、ご飯とよく合いおいしかったそうです。



5月14日(木)

牛乳 ミックスそぼろごはん

おひたし わかたけのみそ汁

「みそ汁のたけのこがシャキシャキしていておいしいよ」と教えてくれる子がいました。食感も楽しんでます。



5月22日(金)

牛乳 ごはん 蒸ししゅうまい

新じゃがのそぼろ煮 ゆかり和え

そばろ煮に入れたグリーンピースは、5・6組さんがさやむきをしてくれました。生のグリーンピースは今だけのごちそうです。



5月28日(木)

牛乳 ごはん たらのお茶フライ

五目豆 キャベツとひらたけのみそ汁

フライには、静岡県産の茶葉が混ぜ込まれていて、ほんのりお茶の風味がしました。五目豆は、苦手な子が多かったです。