

# 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。

5月は連休明けに、給食が食べきれない子が少し目立ちました。久しぶりの給食に加え、休み中の疲れが出ていたのかもしれませんが。それでもカレーなどの丼料理は残食が少なかったのも、これから暑い夏を迎えるにあたり、おいしく食べやすい献立の工夫もしていきたいと思っています。

～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12日(月)

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

そぼろ煮に入れたグリーンピースは、5・6・7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。

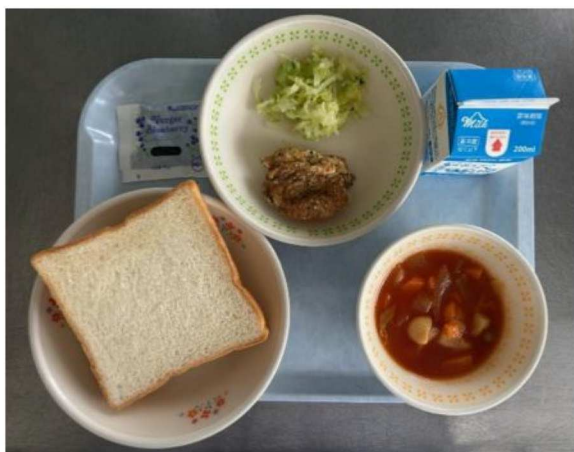


5月16日(金)

牛乳 ごはん かつおの角煮

ごまあえ すまし汁 みかんゼリー

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20日(火)

牛乳 食パン ブルーベリージャム

お茶の葉風味のフライドチキン

塩キャベツ ミネストローネスープ

緑茶粉を衣に混ぜたフライドチキンは、ほんのりお茶風味でさわやかでした。



5月28日(水)

牛乳 黒糖入り食パン

春キャベツと肉団子のクリーム煮

大根とツナのサラダ

大根、にんじん、きゅうりをツナとマヨネーズで和えたサラダが好評でした。