

# 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

夏休みが終わり、給食室にも元気な子どもたちの声が聞こえてきます。よく「給食室のみなさんは、夏休みにどんなことをしているの？」と聞かれることがあります。給食室では、夏休みを利用して普段はできない箇所の掃除をしたり、全員で衛生管理についての勉強をしたりしています。そして、夏休みが終わる数日前から、また掃除や食器・器具類の消毒などの準備をして、給食再開となります。

「早く給食が食べたかったー！」という言葉に元気をもらい、9月からも給食室みんなで協力して、安全でおいしい給食を作っていきます。

～7・8月の給食献立より～ 暑い時期でも食べやすいように、献立内容を工夫しました。



7月3日(木)

牛乳 スタミナ丼

豆腐ともずくのスープ ゆでとうもろこし

スタミナ丼は、にらと豚肉がたっぷり入った丼料理です。付け合わせのとうもろこしは、2年生が皮むきをしてくれました。



7月4日(金)

牛乳 食パン いちごジャム

チリコンカン 海そうサラダ 発酵乳

チリソースを加えたチリコンカンは、夏にぴったりの豆料理です。辛さを控えて食べやすく作りました。パンにつけて食べている子どもも多く見られました。



7月10日(木)

牛乳 ソフト麺カレーソース

枝豆のサラダ すいか

人気のミートソースをカレー味で仕上げました。ソースが麺とよくからみ、カレー風味で食欲もUP！デザートのスいかも、みずみずしく、水分補給にぴったりでした。



8月27日(水)

牛乳 ごはん 豚肉と春雨のキムチ炒め

チンゲンサイのスープ りんごゼリー

豚肉とキムチは相性抜群！春雨も子どもたちに人気の食材です。「おいしい！」の声がたくさん届きましたが、夏休み明け初日の給食だったからか、ご飯の残りが少し目立ちました。