

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

3月に入り、今年度の給食も残りわずかになりました。今月は、子どもたちに人気のメニューも多く取り入れています。今の仲間と、最後まで楽しい給食時間を過ごしてくれたらうれしいです。

～2月の給食献立より～ 旬の食材をたくさん使い、お楽しみの行事食も取り入れました。



2月2日(月)

牛乳 ごはん いわしのしょうが煮

五目きんぴら すまし汁 福豆

節分献立です。すまし汁には鬼のかまぼこを入れました。「福豆は、歳の数より多く食べてもいいの?」と聞く子どもたちでした。



2月6日(金)

牛乳 わかめごはん 手作りコロッケ

塩キャベツ 大根のみそ汁 豆乳プリン

6年生の考えてくれた献立です。手作りコロッケは手間がかかりますが、やっぱりおいしい一品です。わかめごはんも大人気でした!



2月17日(火)

牛乳 ごはん さばのカレー揚げ

金時豆の甘煮 飛鳥汁

魚や豆など、子どもにはあまり好まれない食材を使った献立でしたが、思いのほかよく食べていました。魚はカレー味が食べやすかったようです。



2月20日(金)

牛乳 ごはん 黒はんぺんのお茶揚げ

塩もみ野菜 チンゲンサイのスープ

富士山ゼリー

「富士山の日献立」です。静岡県の特産物である黒はんぺん、茶葉、チンゲン菜、キャベツを使用しました。デザートは、水色がきれいなソーダ味の富士山ゼリーでした。