

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

毎日給食の時間に教室を回っていると、子どもたちが「今日の〇〇がおいしかった！」「〇〇は苦手だったけど、少し食べたよ」などと声を掛けてくれます。一年生は、質問をしてくれることが多く、先日は「給食室の温度はどのくらいなの？」と聞かれました。そんなところにも興味があるのですね。給食室にエアコンがないことを知って、とてもびっくりしていた子どもたちでした。

ここから梅雨が明けると、暑さがさらに厳しくなっていきます。熱中症予防のために、まずは毎日の朝食で、エネルギーと水分をしっかりとして登校しましょう。

～6月の給食献立より～ 6月は食育月間にちなんで、ふるさと給食を多く取り入れました。



6月2日(火)

牛乳 ごはん えびいもコロッケ

切干大根の炒め煮 豆腐と玉ねぎのみそ汁

切干大根を初めて食べるという子が何人かいました。カルシウムが豊富な食材なので、家庭でも積極的に取り入れるとよいですね。



6月16日(火)

牛乳 ソフト麺富士つけナポリタン

ゆでとうもろこし

つけナポリタンは、富士市の名物料理として有名になりました。この日のとうもろこしは、2年生が皮むきしてくれたものです。



6月17日(水)

牛乳 ごはん 手作りふりかけ 黒はんぺん

フライ 塩もみ野菜 豆乳入りみそ汁

手作りふりかけは、みそ汁のだしを取った後の鰯削り節で作りました。ご飯がすすむ味付けで、黒はんぺんとともに、好評でした。



6月18日(木)

牛乳 ごはん 豆腐のたまごとじ丼

チンゲンサイの和え物 ももゼリー

静岡県の特産物、チンゲン菜を和え物にしました。シャキシャキとした歯ごたえがおいしく、野菜が苦手な子も食べていました。