



給食だより 6月号

平成 24 年 6 月 13 日

新宿区立戸塚第一小学校

校長 小林 幹夫

栄養士 相羽 真秀子

じめじめした梅雨の季節になりました。この時期は特に食中毒に気をつけましょう。カレーなど、1 日置いたほうがおいしくなる料理も、なるべく早く食べるようにしましょう。また、大量の食品を調理した時は室温で放置せず、保管するときは小分けするなどして急速に冷却しましょう。



給食試食会が行われました



5 月 24 日にランチルームで給食試食会が開催されました。今年は 1 年生保護者 27 名、2 年生以上保護者 8 名、計 35 名のご参加をいただきました。どうもありがとうございました。

配布資料および、会の様子はホームページでご覧いただけます。アンケートの結果をいくつかご紹介させていただきます。

レシピを教えていただけると、家でも作れるのでうれしいです。

<栄養士より>

給食便りの中で、紹介していきたいと思います。ご家庭の自慢の味も教えていただくとうれしいです。

ラーメンのスープから手作りなのは驚きました。

<栄養士より>

だしは料理に合わせて、トリガラ、にぼし、かつおぶし、干しシイタケ、だし昆布などいろいろなものを使っています。レストランに負けないおいしいスープだと思っています。

季節やイベント(お正月やひなまつり)を取り入れると楽しいと思います。

<栄養士より>

季節を感じられる果物や、行事食を取り入れています。また給食の放送で、献立の意味も説明しています。





☆ 読書月間にあわせて ☆

戸一小では 6 月は読書月間です。給食でも、食べ物が出てくる本にちなんだ献立をたててみました。児童用の献立カレンダーに本の名前を載せています。食べ物の本はたくさんありますが、給食で出せる素材、料理を探すのが大変でした。

校舎 2 階、サンプルケースのところに、本の紹介を掲示しており、登校時に 1 年生が楽しそうに見てくれています。学校公開中も掲示していますので、ぜひ見に来てください。



☆ レシピ紹介 おかしな目玉焼き ☆



本当の目玉焼きだと思って食べてびっくりした子どもたち。簡単なのでおうちでも作ってみてください。

<材料 5 個分>

水・・・50cc
粉寒天・・・1.5g
砂糖・・・20g
牛乳・・・100cc
バニラエッセンス・・・少々
アンズ(缶詰)・・・5 個
マドレーヌカップ・・・5 枚

<作り方>

1. 水に寒天をよく煮溶かし、溶けたのを確認してから砂糖を溶かす。牛乳とバニラエッセンスを加える。
2. アルミカップにアンズをへこみを下にして入れる。
3. 寒天液を流しいれ、冷やし固める。

※寒天、ゼラチン、アガー何でも作れますが、それぞれ分量が変わりますのでご注意ください。

<給食費の納入にご協力をお願いします>

毎月 17 日(休日の場合は翌営業日)、再振替は 27 日です。

残高不足にならないよう、ご確認をお願いします。

