



給食だより



保谷小学校
栄養士

NO22. 6.3.21

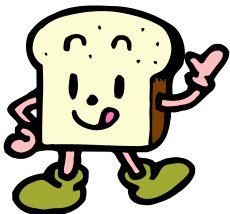
今年度の給食は本日で終了いたしました。3学期から机を班ごとにして食べることが再開しました。その後、インフルエンザによる欠席者が増えて心配しましたが、何とか乗り越えることができました。また、4年ぶりレインボールーム給食と卒業バイキング給食を6年生に実施することができました。

今年度最後のお楽しみメニュー

今年度最終日の“お楽しみメニュー”は、全校分のリクエストメニューの集計結果の中から考えました。集計で主食の部で第1位になった“しょうゆラーメン”と、おかず（主菜）の部で第1位になった“ジャンボギョーザ”の組み合わせにしました。デザートは“サイダーゼリー”です。ゼリーは6年生が以前食べていた四角くカットして小皿に盛り付けるスタイルです。

大人気のメニューで、今年度最後の給食時間を楽しんで過ごしてください。

☆写真はホームページをご覧ください☆



給食費に関するお願いとお知らせ

本日、各返金についてのお知らせを該当する保護者の方宛にお知らせをお渡しいたします。22日付で振り込みを予定していますので、後日、確認をお願いいたします。

次年度の給食費に関することは4月になりましてからお知らせいたします。

6年生の卒業バイキング給食を実施しました

3月6日（水）・12日（火）・15日（金）とバイキング給食を実施しました。4年ぶりのバイキング給食で、また、レインボールーム給食も低学年以来です。準備する側も久しぶりだったので、以前を思い出しながらでしたが、何とか実施することができました。

事前に、各クラス1回ずつ、バイキング給食当日のセッティングで、通常のレインボールーム給食を実施しました。そこで、当日の事前指導としてバイキング給食のとり方や約束の説明をしました。

バイキングテーブルには、2種類のおにぎり・ナンのガーリックトースト、主菜の鶏のから揚げ・魚料理、副菜のサラダ・ゆでブロッコリー・ミニトマトなどがきれいに盛り付けられたお皿が並びました。テーブルの上は説明をしたように主食・主菜・副菜に分けて、各コーナーからバランスよくとっていきました。とても豪華なバイキング給食になったと思います。

また、お楽しみのデザートは果物・グレープゼリー・ココアカップケーキと3品用意しました。飲み物も温かい麦茶・みかんジュース・りんごジュース・牛乳の4種類用意しました。



当日の給食+追加料理



デザート



保谷小リクエストメニュー集計結果

順位	主 食		
	ごはん料理	パン料理	麺料理
1	カレーライス	ココア揚げパン	しょうゆラーメン
2	わかめごはん	きなこ揚げパン	みそラーメン
3	キムチチャーハン	はちみつトースト	ソース焼きそば
順位	お か ず		
	主 菜	副菜(添え物)	副菜(汁物等)
1	ジャンボギョーザ	パリパリサラダ	コーンポタージュ
2	ハンバーグ	ポテトのこんがり焼き	ワンタンスープ
3	鶏のから揚げ	コーンサラダ カリカリジャコサラダ	豚汁
順位	デ ザ ー ト		
1	おかしなお菓子な目玉焼き		
2	サイダーゼリー		
3	ナタデココポンチ さつまいもチップス		

この結果も参考にみんなが
食べられるお楽しみメニ
ューを考えました！！

集計結果から

集計にでているように、和食が少なく洋食を好み、また揚げ物を好むという傾向が見られます。この点では、普段の食生活そのものも少し心配になります。給食では和食をなるべく多く取り入れるようにしていますが、料理による好みにはムラはあります。それでも全体的にはよく食べていると感じています。ベスト3には入っていませんが、主菜でベスト4の“肉じゃが”や汁物のベスト3に入った“豚汁”などの和食は人気メニューです。

毎年実施しているリクエストメニューですが、どうしても同じメニューへ集中してしまうのが悩みのたねです。子どもたちのリクエストを尊重しつつも、和食も大好きになってほしいという願いを込めて、これからも献立を考えていこうと思います。

食物アレルギー対応・新年度に向けて

年度が変わり、継続で除去食対応が必要なお子さんは学校生活管理指導表及び申出書の提出をお願いしております。

来年度も4月8日（月）以降に対応等の確認のため、面談を行います。新2年生以上のお子さんには、4月9日（火）

に4月分の確認用献立表を入れたファイルをお子さんにお渡しする予定です。できる限り早くに返却をお願いいたします。

尚、面談については保護者会（12日は除く）後等を主に考えております。詳しくは4月に入ってからお知らせをいたします。よろしくをお願いいたします。

例年、確認はしておりますが、健康カードに記載される場合は、一度、医師の診断を受けることをおすすめします。何か心配なことがありましたら、担任、養護教諭または栄養士までご相談ください。新規発症等で混乱のないように、ご協力をお願いいたします。



おやつにおすすめ

サイダー寒 4人分

水	220cc	サイダー	180cc
粉寒天	小1強	パイン缶	60g
砂糖	大3+1/3	※お好みのフルーツで	

- ① 粉寒天を水にふやかしておく。
- ② 水を沸かし、ふやかした粉寒天と砂糖を加え、よく煮溶かす。
- ③ ②の荒熱をとったところに、サイダーを加え、容器に流し込み、すぐに冷やし、固める。

※ 荒熱をとったところにサイダーを加えるのがポイントです。

※ ゼラチンで作って、くずしたゼリーにしてもおいしいです。

新年度は4月11日（木）から給食開始です。