

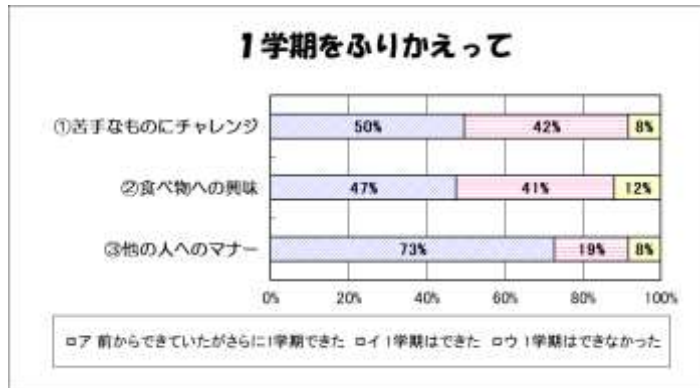


おかげさまで一学期の給食も16日に無事に終了しました。ご協力ありがとうございました。



7月は外国の暑くても食べやすい工夫や日本に昔から伝わる料理や旬の食材を多くとり入れ、例年の暑さにくらべるとだいぶ過ごしやすかったこともあり、思ったほどの食べ残しはありませんでした。7月15日が開校記念日なので、3日前の12日は鯛めし、16日は一足早い土用の丑の日献立ということで毎年恒例の2回続けてハレの日献立にしました。最後の日のふりかえりの感想には、嬉しい返事がたくさんかえってきました。

「苦手な物をいろいろなものに混ぜて作ってくれたので食べられるようになった！」



「みんなの身体のためによいもの」が「みんなの好きなもの」とは限りません。そこで、みんなが苦手なものでも喜んで食べられるように給食室も様々な工夫をしてきたつもりです。

毎学期末に、みんなはどれぐらいチャレンジできたか、ふりかえりカードを記入しています。左のグラフの結果は、給食室への通知表でもあります。

その結果、「① 苦手なものにチャレンジできた」「③ 他人へのマナーを守れた」の2つの項目共、92%の子が、「② たべものはたらきに興味がでた」も88%の子がチャレンジできたと答えるという嬉しい結果がでました。

<16日の子どもたちや先生たちの感想・頑張ったこと・給食室に伝えたいことより>

- ・うなたまの「いわし」にちょうせんしました。おしえてもらった「わざ」を使って食べました。うなたまふうどんぶりおいしかったです。またつくってください。(児童)
- ・苦手なチーズもがんばりました。(児童)
- ・王様の野菜が入ったみそしるおいしかったです。(児童)
- ・おいしいごはんを2学期・3学期もお願いします。(児童)
- ・二学期もがんばって食べます。(児童)
- ・2色のあげパンが嬉しかった。(児童)
- ・一学期毎日おいしい給食をありがとうございました。いろいろな食材が出るので、私も子どもたちも楽しみながら給食の時間をすごせました。おもてなし給食もお客様がたくさんほめて笑顔で帰ってくれて嬉しかったようです。2学期も毎日楽しみです。(教員)
- ・おいしく食べやすいものがたくさんありました。「今日の献立は何かな?」「明日は何が食べられるかな?」と、給食の時間が毎日待ち遠しかったです。また、高級食材や郷土料理なども味わうことができ、味覚がふくよかになった気がします。いつも心を込めて作ってくださりありがとうございます。2学期からも楽しみです。(教員)

2学期からも引き続き頑張ります。応援よろしくお願いします。

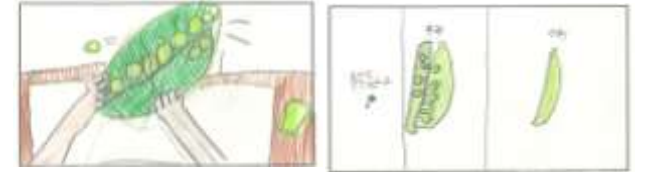


一学期に実施した食にまつわる体験の様子を紹介します。5月に1年生が「そら豆の皮むき」、2年生が「グリーンピースの皮むき」、4年生が「スナックえんどうのすじとり」、6月に3年生が「とうもろこしの皮むき」、6年生が「ヤングコーンの皮むき」を、7月に5年生が「枝豆もぎとさやだし」を、それぞれさくら学級も一緒に活動しました。

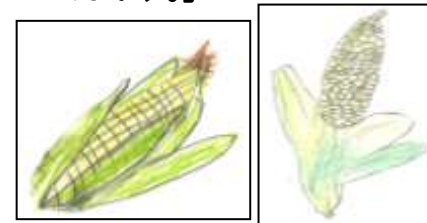
1年 「かわでねてみたい」「そらまめはやくたべたい」「きゅうりのにおい」「ふわふわ」



2年 「すぐたのしかったです。わたしは「ポン!」という音をはじめてきました。」



3年 「とうもろこしはひかっていました。立ててはこんだのでとてもあまかったです。」



4年 「すじがとれないときはたいへんでした。」



5年 「枝もぎの作業とさやから出す作業は熱かったけど愛情込めて全校のために頑張りました。」



6年 「ヤングコーンのことはよく知らなくて、話を聞いてどういうものなのか知ることができました。めったにない体験ができてよかったです。」



【給食の食材について】

- 7月の主な産地●
- ・にんじん 千葉県産
 - ・じゃがいも 志木市産
 - ・たまねぎ 志木市産・佐賀県産
 - ・なす 志木市産・埼玉県産
 - ・おかひじき 山形県産
 - ・きゅうり 埼玉県産
 - ・枝豆 埼玉県産
 - ・赤ピーマン 高知県産
 - ・小松菜 埼玉県産

なつやすみ、たのしく けんこうに!

★野菜たっぷりのみそ汁は塩分とミネラルの補給ができるので、熱中症の予防にもなります。

わかめや野菜をたくさん入れて作りましょう。

★今年の2学期の給食は9月2日からです。元気に登校するのを楽しみにしています。

