

給食だより

～夏休み号～

R2(2020).7月

志木小学校

今年度は休校があり、6月からの給食開始でしたが、おかげさまで一学期の給食も30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月は暑くても食べやすいようにと工夫をした献立を考えたつもりです。給食前と後の手洗いをいつも以上に念入りにするなど、忙しかったにもかかわらず、食べ残しはほとんどありませんでした。

7月15日が開校記念日なので「鯛めし」、21日は土用の丑の日献立で「うな玉風井」というように毎年恒例のハレの日献立にしました。学期末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。紹介します。

「苦手な物もおいしく食べられた！」

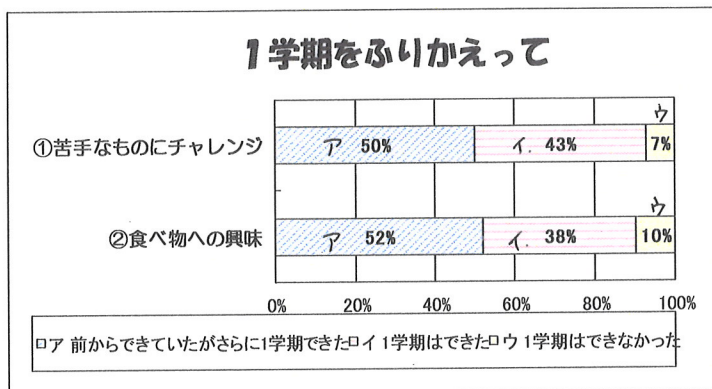
「みんなの身体のためによいもの」「みんなの好きなもの」とは限りません。そこで、みんなが苦手なものでも喜んで食べられるように給食室も様々な工夫をしてきたつもりです。

毎学期末に、みんなはどれく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。右のグラフの結果は、給食室への通知表でもあります。(今年度はおもてなし会食も実施できず、お隣の子と話しながら食べることもできないので、3つ目の「他の人へのマナーを守れた」の項目はできませんでした。)

その結果、「①苦手なものにチャレンジできた」「②たべものはたらきに興味がでた」の2つの項目共、90%の子がチャレンジできたという嬉しい結果がかえってきました。

<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>

- ・前までは野菜が苦手だったけど食べられるようになった。(児童)
- ・いつも一生懸命作ってくれてありがとう。(児童)
- ・とてもおいしく苦手なものも食べられた!!(児童)
- ・マヨネーズとピーマンが苦手だったけど、鶏肉とピーマンのマヨ醤油炒めがおいしかったので、チャレンジできました。(児童)
- ・牛乳の残しはゼロに。ご飯は完食の日が増えました!!おかわりをたくさんする人が多いです。これからもよろしくお願いします。(教員)
- ・はじめは、コロナで給食もどうなるのか...!?と心配していましたが、変わらず味も量も大満足の給食を食べることができて、本当にありがたいです!!静かに前向きで食べるのは少しさみしかったです。その分、食事に集中できてよかったです。子どもたちは、いつもたくさん食べてくれるので、配りがいいと思います。そして、志木小の子は、給食クイズに出てくる食べもののことを本当によく知ってるなぁと感じました!!給食は一日の中での楽しみです。このような状況の中でも、かわらず安くおいしいものを食べることができ、猪瀬先生と調理員さんに感謝です。そして2学期も期待しております♡(教員)



最終日の感想

- ・苦手な野菜があったけど、自分でとったじゃがいもだから完食できました。(すごいでしょ。)(児童)⇒そうですね!
- ・ぼくもきゅうりちょうせんしたよ。(児童)⇒すごい!
- ・野菜はあまり好きではないけど、カレーのおかげで美味しく食べられた。野菜が苦手だったけど、克服できた。(児童)
- ・今日のカレーはピリッと辛くておいしかった!ゼリーも柔らかくて甘くて最高!今日で給食が終わるのは寂しい…。2学期もよろしくお祈りします。ありがとうございました。(児童)
- ・「ゼリーがおいしかった!福神漬けがおいしかった!カレーがおいしかった!」分散登校の時からずっと給食を楽しみに、感謝しながらいただきました。色々と制約が多い中、毎日ありがとうございました。(教員)
- ・今日も野菜たっぷりいただきました。これから給食のない日が心配です!(教員)
- ・美味すぎてカレーのおかわりいただきました!福神漬けはパリパリでした!(教員)
- ・1学期最後の給食が食べられて幸せでした。手作り福神漬けがとてもおいしかったです。しっかりと食事をとって元気に夏休みを過ごしたいです。(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。



一学期に毎年実施している食にまつわる体験はほとんどできませんでした。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」、3年生が「とうもろこしの皮むき」、4年生が「スナップえんどうのすじとり」、5年生が「枝豆もぎとさやだし」、6年生が「ヤングコーンの皮むき」の活動をそれぞれさくら学級も一緒にする予定でした。

そこで、**枝豆をもぐ作業をさくら学級に体験してもらいました。**



自分たちの力で給食おいしくするぞ!



終わった後の笑顔がとびきり輝いていました。

【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・茨城県産
- ・たまねぎ 志木市産・佐賀県産
- ・なす 埼玉県産(志木市産)
- ・おかひじき 千葉県産
- ・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

枝豆をもぐ作業は力が必要でひと苦労でした。コロナで大変な中、人数が少ないさくら学級なので密をさけ清潔に配慮して体験することができました。



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8月20日からです。元気に登校するのを楽しみにしています。

