

給食だより

まとめ号

令和6年3月12日発行
川崎市立上丸子小学校

今年度の給食も残すところあと少しとなりました。1年間の給食はいかがでしたか。苦手なものが食べられるようになった人や、グループデーをきっかけにより給食の時間が楽しくなったなど、いろいろな人がいると思います。1年間をふり返り、来年度もまたおいしく楽しい給食の時間を過ごしましょう。

●1年間の給食をふりかえって

準備から片付けまで、みんなで協力し、給食の時間を過ごしました。その様子を紹介します。



↑1年生も給食に慣れてきて、スムーズに準備ができるようになりました。

↑待っている姿勢がよく、落ち着いて、より安全に配膳をすることができました。



自校献立
2回実施しました。



↑1回目 12月1日



↑2回目 2月19日



配膳時に配りきれなかったものは、みんなでわけます。



↑みんなで楽しく給食の時間を過ごしました。



↑片付けまでが給食です。今日は全部食べたよと報告してくれる児童もいました。

- 【お知らせ】
- 給食終了：3月15日（金）
最後に給食当番だった人は、かっぽう着を洗い、3月22日までにご返却ください。
 - 新年度の給食開始：4月12日（金） 予定

●給食どのくらい食べたかな

1日あたり約950人分作っています。

給食室では、子どもたちがどのくらい食べているかを、献立ごとに毎日調査しています。その結果を年度末に神奈川県へ報告し、今後の給食指導へ活かしていきます。上丸子小学校の子どもたちはどのくらい食べたのでしょうか。4～2月に提供されたおかず献立の結果を、よく食べたものと、あまり食べられなかったものにわけてまとめました。

【よく食べた献立】

【あまり食べられなかった献立】

	献立名	残り量
1	湘南ゴールドゼリー（2月）	8人分
2	ごま塩（6月）	10人分
3	じゃが芋のから揚げ（9月）	11.6人分
4	焼きのり（5月）	12人分
5	とり肉のから揚げ（9月）	14.2人分
6	ふりかけ（6月）	14.3人分
7	セレクト主菜 （さけの塩焼き・ハンバーグ・ とり肉のから揚げ）（12月）	16.7人分
8	きゅうりの中華づけ（5月）	18.3人分
9	チキンカレー（11月）	19人分
10	米粉チキン（7月）	19.5人分

	献立名	残り量
1	白菜としめじのスープ煮（12月）	267人分
2	いかのよしの揚げ（10月）	255人分
3	五目きんぴら（11月）	248人分
4	切り干し大根のベーコン煮（10月）	243人分
5	もやしとうま煮（9月）	237人分
6	甘酢和え（1月）	234人分
7	白菜のおかかあえ（11月）	230人分
8	チゲスープ（2月）	218人分
9	キャベツのおかかあえ（2月）	214人分
10	煮びたし（1月）	200人分

※欠席者数は考慮していません。 ※同じ献立の場合、より上位になった月の残り量を紹介しています。
※ほぼ毎日出るごはんやパン、牛乳を除く、おかずのみの調査結果です。

結果をみて、どのような感想を持ちましたか。結果をみると、ごはんと一緒に食べるおかずや、毎月給食にでていて食べ慣れている献立、揚げ物、デザートはよく食べている傾向があります。教室での様子を見ると、みそ汁などの汁物なども好んで食べる児童が増えてきました。一方で、食べ慣れていない食品や献立、特に野菜を使った献立（副菜など）は、比較的多く残る傾向にあります。

給食にはいろいろな食品が使われていて、それぞれに栄養があります。毎日元気に過ごすために、見た目や食べたことがないからといって残すのではなく、まずは一口チャレンジをして、どんな食品もバランスよく食べられるといいですね。成長期の子どもたちがいろいろな食品を食べられるように、ご家庭でも工夫していただくと幸いです。

来年度も、安全・安心でおいしい給食の提供に努めてまいります。1年間ありがとうございました。

給食レシピ紹介

白菜としめじを、コンソメ風味に仕上げた献立です。
季節にあわせて、食材をかえても味わえる一品です。

白菜としめじのスープ煮



■材料（4人分・中学年量）

油 少々
ベーコン 12g
にんじん 1/6本
白菜 4枚
しめじ 48g
塩 小さじ1/6
こしょう 少々
洋風スープの素 少々
しょうゆ 少々

■作り方

- ①にんじんは千切り、白菜は短冊切りにする。
- ②フライパンに油を入れ、ベーコンを香りがでるまで炒める。
- ③にんじん、白菜、しめじを加えて炒め、塩、こしょう、洋風スープの素、しょうゆで味付けをする。
- ④ふたをして野菜の水分で蒸し煮する。野菜がしんなりしたらできあがり。