

12月 給食だより



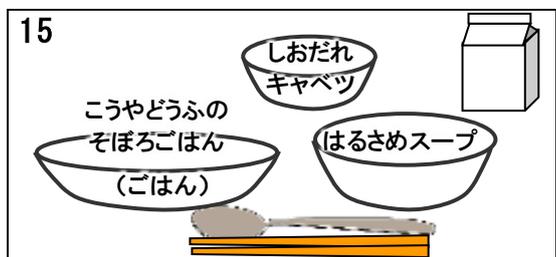
2024年11月29日

第8号



川崎市立大師小学校

11月15日(金)に1年生の保護者を対象に、給食試食会を実施しました。今回は14名にご参加いただきました。教頭先生の挨拶、1年生担任に1年生の給食の様子、栄養職員からは市の給食の仕組みや大師小の給食室の取組について等の話ののち、給食の試食を実施しました。



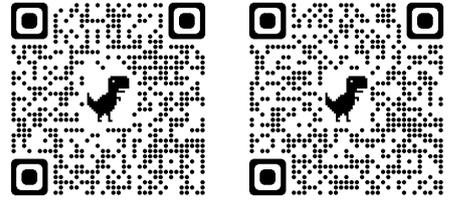
11月15日(金)の献立です。
試食会では、ご参加されたみなさまに配膳準備をさせていただきました！とてもスムーズに進みました。ご協力いただきありがとうございました。

給食試食アンケート回答 ご協力ありがとうございました							
	おいしい (14人)	ふつう (0人)	おいしくない (0人)		おいしい (13人)	ふつう (1人)	おいしくない (0人)
高野豆腐のそぼろごはん	高野豆腐を感じず、とてもたべやすかったです。	甘さがちょうど良かった。	高野豆腐がお肉のように工夫されていておいしかった！	牛乳	牛乳は安定	よく冷えていた	ちょうどいい量
	塩分控えて、少し甘みも感じました。子どもが食べやすい味だったと思います。				飲みやすく、味もおいしかったです。(濃すぎず、薄すぎず)		
	お肉感が強く食べごたえがありました。ご飯と一緒にたべてもしっかりと味を感じました。				直のみは初めてだったので、少しとまどいましたが、なれると普通に飲めますね。		
塩だれキャベツ	おいしい (8人)	ふつう (6人)	おいしくない (0人)	春雨スープ	おいしい (12人)	ふつう (2人)	おいしくない (0人)
	味はうすめだが、これくらいいいのと勉強になった。	ごまの風味が良かったです。	ゆでることにより食べやすかったです。		家でほぼ作らないのでつくってみようと思いました。	具たくさんでおいしかったです。	とり肉も野菜もやわらかくて食べやすかったです。
	葉が軟らかくて、お箸でもつかみやすかった。食べる順によっては味が薄く感じました。(子供にとってはそれで十分なのだと、家での食事の味付けを気をつけようと思いました。)				色々な野菜もとれて食べやすかったです。		
	ごま油がもっときいているのかと思ったけど、やさしい味でよかった。				塩分は少なめだが、だしの味がしておいしかった。		

☆ 試食会に参加した感想 ☆

このような機会があり良かったです！ありがとうございました。/家とはちがい、うす味で健康的だと思いました。/家では好き嫌が多く、たべられないものが多い。給食はたべられるといているので今日の味付けは勉強になった(塩分すくなめの、だしがきいている)また、レシピをしりたいと思った。/優しい味でしっかりおいしく、自宅の味付けが濃いなと反省しました。/どれも食べやすい味付けで、とても美味しかったです。ボリュームが思っていたより多かったのが、少しびっくりしました。給食だと食べてくれる食材もたくさんあるので、家でも参考にしたいと少なくてよかったらと思いました。/小学生の頃、ごはんは牛乳がとても苦手で食べる量もとても少なく食べるのも遅い子でした。ですが、今日のそぼろごはんは高野豆腐が分からずお肉のようでとてもおいしかったです。大人でも多めかな？と思う量でしたが、パクパク完食してしまいました。うちの子たちは毎日給食が楽しみで、帰宅後も「今日〇〇があっておいしかった！完食できたよー♪」と話してくれます。毎日おいしい給食をありがとうございます。これからもよろしくお願ひします/毎食、家庭で手作りの料理を出すのは大変なので、学校給食で栄養のあるものを出して頂けて有難いですし、味付けもおいしかったです。お兄ちゃんは野菜嫌いでしたが給食のおかげで今は何でも食べられるようになりました。/少人数で手間を惜しまない愛情たっぷりの給食を作って下さり、毎日ありがとうございます。美味しく感謝しました！

アンケートの回答にご協力いただきありがとうございました。
給食のレシピは、川崎市教育委員会のホームページや動画サイト
などに掲載されています。ぜひ、ご家庭でつくる参考にしてくだ
さい。



給食レシピ・レシピ動画二次元コード

12月の給食について

【地場産】 「かながわ産品学校給食デー」12月3日（火）
ごはん 牛乳 さばのしおやき もやしとうま煮 みそ汁

神奈川県内産の米、牛乳、大根、小松菜などを使った献立です。



新米は神奈川県産の「はるみ」です。

いつもの牛乳は、相模原、伊勢原、
秦野、平塚等の生乳を使っています。



小松菜の神奈川県での生
産量は、令和4年では、
全国6位でした。

大根は、神奈川県では、三浦
半島が特に
有名です。



【季節の食品】 キャベツ ごぼう 小松菜 大根 チンゲン菜 長ねぎ にんじん
白菜 りんご さば ぶり 海苔

【新献立】 さばのゆずみそかけ…冬至にちなみ、揚げたさばにゆずを使ったみそだれをかけて仕
上げます。

手洗いのポイント

せっけんをつけ、
こするように洗います。



汚れの残りやすい部分は
念入りに。



流水でしっかりと洗い流し、
清潔なタオルなどで水分を
拭き取りましょう。



冬至 (12月21日)



1年で最も昼が短く、夜が長くなる日を冬至とい
います。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃや小
豆を食べて邪気をはらい、無病息災を祈る風習が
あります。

気温が低くなり、乾燥する季節になりました。細菌やウイルスから身を守るために、
食事の前にもしっかりと手を洗いましょ
う。給食の前にも、必ず手を洗うように指導
しています。洗った後の手を拭くために、清
潔なハンカチも忘れずをお願いします。



今年の給食は、12月24日（火）までです。

来年は、1月8日（水）から給食が始まります。