

# 給食たより

令和5年10月

ひがしいわつきしょうがっこう  
東岩槻小学校

暦の上では秋になっていますが、しばらく続いた残暑によって、そのことを忘れてしまいうです。それでも朝夕の冷え込みはあるので、寒暖の差が思わぬ体の不調の原因となります。あります。元気で過ごすためにも、質の良い「食事・運動・睡眠」を心掛けていきましょう。またこの時季はおいしいものも多く、食が進むので「食欲の秋」と呼ばれる事もあります。楽しみながら秋の味覚を味わいましょう。

9月に給食試食会が行われました



すわっ子サポート隊に主催いただき、令和元年以来、4年ぶりに開催することができました。

次回は11月2日に実施します。

28日(木) 6年1組教室・参加者17名

- いわつきごはん
- ぎゅうにゅう
- ポークカレー
- かいそうサラダ
- あおりんごゼリー



試食会の様子

「岩槻ご飯」は、埼玉県のオリジナルブランド米の「彩のきずな」で炊いたご飯です。この米は

猛暑によく耐え、病虫害に強い上に、とてもおいしいと評判の優れた品種です。岩槻の米農家で

運営している「いわつき米地産の会」という所から仕入れているので、地産地消と地域に貢献し

ています。普段のお米より1割ほど価格が高いため、月に2回使うようにしています。

海藻サラダは、野菜が苦手な児童もよく食べてくれる人気のメニューです。給食では生野菜が

出せないため、一度ボイルした物を真空冷却機という機械を使い、急速冷却しています。そのた

めシャキシャキした食感の野菜を食べてもらえます。

じ ば さん し ょ く ざ い と い  
**地場産の食材を取り入れています**



**バターナッツかぼちゃのスープ**



**ピンクのフレンチトースト**

いわつきく なか のうさくもつ さいばい さか ちく くわい いわつき むかし そだ  
 岩槻区はさいたま市の中でも農作物の栽培が盛んな地区です。慈姑や岩槻ネギなど、昔から育て

じ ば さ く も つ や さ い あたら ひんしゅ よ ど み ど ち い き  
 られてきた地場作物も、ヨーロッパ野菜のような新しい品種も選り取り見取りといえる地域です。

が つ や さ い  
 9月には、ヨーロッパ野菜の「バターナッツかぼちゃ」と

と い こ ん だ て だ  
 「ビーツ」を取り入れた献立を出しました。

た な し ょ く ざ い さ こ とくせい  
 食べ慣れない食材を避けやすいのが子どもの特性なので、

めあたら だ と き もの わ  
 目新しいものを出す時は、それがどのような物なのかが分か

てんじ こころが  
 る展示をするように心掛けています。



じつぶつ てんじ  
**実物を展示しました**

ほうさい ひきゅうしょく つか ひじょうようしょくりょう てんじ  
**防災の日給食に使った非常用食料の展示をしました**

なかみ しょくりょう きゅうしょく つか はこ いっしょ はい もの せつめい とも てんじ  
 中身の食料は給食に使い、箱と一緒に入っていた物を説明と共に展示しました。

みず つく くば すぐ ひじょうしょく つか べんり  
 水だけあれば作って配れるようになっている優れた非常食です。より使いやすく便利にするた

ちい く かえ ふぞくひん  
 めに、小さなリニューアルを繰り返していて、付属品

むかし はし もの  
 が、昔は箸だった物がスプーンになっていたり、ア

じょうほう きさい はい  
 レルギー情報が記載されたシールが入るようになっ

あじ ねんねんしんか  
 ていたりします。味も年々進化しています。

