

給食たより

令和6年10月

ひがしいわつきしょうがっこう
東岩槻小学校

10月になりましたが残暑はまだしばらく続き、真夏日が記録される日もあります。

体調管理には十分に気をつけて過ごしましょう。特に朝夕の冷え込みと昼の暑さに気温の幅

があると思われ体の不調を呼び込むこともあります。元気に過ごすためにも、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が多く、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。

十五夜の日にお月見の献立を出しました



油揚げに詰めています

当日のメニューです

9月17日の十五夜の日、給食室でおいなりさんを作りました。油揚げを釜で甘辛く煮た

後、ご飯を詰め込んだ手作りのおいなりさんです。この日はラッキー人参の日でもあったので、月

と星がお盆の上で共演していました。低学年は大きな物を1個、中・高学年は普通サイズを2

個付けたので、この日は330個のおいなりさんを作りました。とても大変ですが、おいなりさん

用に中を開きやすい加工がされた油揚げや、 α 化米のご飯を活用することで、時間内に出すこ

とができました（この α 化米は、備蓄食糧を市から譲り受けた物です。）。

ししょくかい がつ にち
試食会が10月3日に行われます



すわっ子サポート隊の皆さんに主催いただいて3日(木)に行います。今年は、お手伝いいた
だく方も合わせて19人の参加が予定されています。リクエストで揚げパンが食べてみたいという
ご意見が多かったので、『黒ゴマ揚げパン』を主食にチョイスしました。ちなみに人気の揚げパン
のフレーバーは、『きなこ』と『ココア』がトップを独走しています。グラニュー糖だけや、揚げ
パン用のフレーバー砂糖なども人気です。



きなこあげパン



ココアあげパン



いちごあげパン

じばさん しよくざい と い
地場産の食材を取り入れています



このまんまるな紫紺色の食材は『フィレンツェなす』

(ヴィオレッタ・ディ・フィレンツェ Violetta di Firenze【伊】)

です。岩槻区で栽培されているヨーロッパ野菜のひとつで、

「世界一おいしいなす」と評判の品種です。とれたてのフィレ

ンツェなすを、給食室で「カポナータソース」に仕上げました。

岩槻区には米や伝統野菜ばかりでなく、新しい取り組みをし

ている農家の方が多いので、このような新顔野菜のおいしい食べ

方を紹介していくために栄養士は研究を続けています。

としよしつ きゅうしよく
図書室とのコラボ給食が10月11日にあります

「おかしになりたいピーマン」という絵本のピーマン肉詰めを給食室で作ります。お楽しみに♡