

令和7年1月31日 小金井市立南小学校 校長 檀原 延和 栄養士 遠藤 尚子

2月2日は節分です。その翌日の3日は立春といって、暦の上では春ですが、まだまだ寒さの厳 しい日が続きます。風邪やインフルエンザも流行しています。外から帰ってきたら、必ずうがい手 洗いをしましょう。

寒い時期には大根やれんこん、ごぼうなどの冬野菜を食べると、血行が良くなり体を温めてくれると言われています。また、野菜や果物にはかぜ予防になるビタミンCもたくさん含まれます。栄養をしっかりとって、病気に負けない丈夫な体をつくりをしましょう。



3日(月) 節分献立

2月2日の節分にちなんで、ひと足遅れて節分献立を作ります。

昔から日本では節分に豆まきをしたり、家の前にいわしの頭を飾ったりして魔よけをする風習があります。 給食でも、『大豆ごはん・いわしの唐揚げ・節分豆』が登場します♪

14日(金) バレンタイン献立

ハート型人参をちりばめた『ラブラブ♥サラダ』と、新メニューのもちもちチョコチーズケーキを作ります ♪冬休み中に米粉を使ったメニューの研修会に参加した際に、教えてもらったもちもちチーズケーキをアレ ンジして作ります!

年に1度の特別メニュー、楽しみにしていてくださいね!

19日(水)食育の日『地場野菜を食べよう!!SDGs献立』

毎月SDGs献立を紹介している食育の日ですが、今回は、小金井産の小松菜を丸ごと使って、米粉でとろみをつけてを作ります♪

小金井産の野菜を給食で使うことは地産地消といって、SDGsにもつながります。

新鮮で安全な小金井野菜を積極的に食べましょう!

28日(金) セレクト給食

今回のセレクトは、ハンバーグのソースのセレクトです。

コクのあるデミグラスソースと、さっぱりした和風ソースのどちらか好きな方を選んでもらいます♪



6年生が献立を考えました!



家庭科の授業でバランスの良い食事について勉強した6年生。その授業の中で、班ごとに給食の献立を考えることになりました。条件は、バランスが良く、1年生から6年生みんなに好まれるメニュー。

各クラスでいちばん良い献立を子供たちが話し合い、給食に登場させることになりました!

2月18日(火)6年1組、2月20日(木)6年2組、2月21日(金)6年3組 の順に提供していきます。楽しみにしていてくださいね!

旬の食べ物 … 小松菜、ほうれん草、大根、白菜、長ねぎ、水菜、りんご、 みかん、オレンジ、ほたて、ぶり、たら、さば



全国学校給食週間を終えて



1月27日~1月31日の一週間は、全国学校給食週間の取り組みとして、特別献立を実施しました。今年のテーマは、先月もお知らせしたとおり『飲み比べて知ろう!だしの味』。

期間中は、毎日2種類のだしの飲み比べをし、味の違いや香り、それぞれのだしの特徴を感じてもらいました。魚由来のさば節と煮干しの飲み比べや、植物由来の干し椎茸と昆布の飲み比べ、取り方を変えた2種類の鶏ガラだしの飲み比べ、南小の給食の特徴である合わせだしと単独だしの飲み比べ…。そして最後はスペシャル企画として、3択ではなく、自分たちでだしを考えてもらう特別なだし汁クイズ!!子供たちも先生たちも真剣にだしに向き合っていました。

毎月のだし汁クイズでは、クラスで1つ回答を選んでもらい、次の日に答えを発表していますが、今回は、クラス単位ではなく、一人ひとりで考えてもらい、その日の給食放送で答えを発表することで、「次の日だと、だしの味を忘れちゃう。」とか、「どのだしかわかって飲んでみたい。」という子にもわかりやすいように工夫してみました。少しやり方を変えてみるだけで、子供たちの反応もいきいきとして、正解が発表された後にもう一度だしを飲んで復習していたり、何度もおかわりをして味を覚えようとしていたり…。みんな真剣に取り組んでいる様子が見れました。

この学校給食週間を通して、南小の子供たちや先生たちがより今以上にだしに興味を持ち、知識を深めていってくれるとうれしいです。

・1/27 (月) 『ひじきごはん、レンコンつくね、 だし汁(さば節・煮干し)、牛乳』



・1/28 (火) 『焼き鯖の香味ごはん、茶わん蒸し、 だし汁 (見布・干し桝茸) 生物

だし汁(昆布・干し椎茸)、牛乳』

・1/29(水) 『カレーライス、手作り福神漬け、 みかん・だし汁(鶏がら2種類)、牛乳』



•1/30 (木)

『ナシゴレン、目玉焼き〜アジアンソース〜、 だし汁(鶏がら・さば節を者干しを鶏がら)、牛乳



・1/31 (金) 『あんかけ焼きそば・手作り肉まん、 だし汁(さば節・??)、牛乳』

4 子供たちの様子





