



川口市立前川小学校 令和6年2月20日(火)

2月3日は節分でしたね。給食では、節分献立として「豆ごはん」と「いわしフライ」が登場しました。節分の翌日は立春です。暦の上では春になり、暖かい日も多くなってきましたね。気温の寒暖差が大きい時季です。インフルエンザやノロウイルス、胃腸炎など、この時期に流行しやすい病気や、コロナウイルスの予防には手洗いというがいを忘れずに、たっぷり睡眠をとって栄養バランスのとれた食事を食べることが大切です。

## 2月16日 6年生家庭科 作成メニュー 第3弾!

6年1組 さん  
「旬の野菜とインドカレー」



### ★ さんからの献立説明★

給食でも人気の高いカレーと、それに合うインドのパンである「ナン」を合わせました。辛いものは使わず、好みにも合いやすくしました。「カチュンバル」というインドのサラダは、旬とビタミンを考え、きゅうりから大根に変更しました。キャベツをつかい、いれどりも考えました。



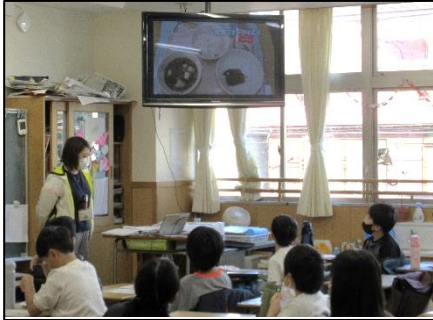
デザートに「りんご」を旬の果物として入れてくれていました。本当は「りんご」も出せたらよかったのですが、「ナン」は給食でよく出る「こどもパン」等と比べて値段が高く、今回はデザートを割愛させていただきました。カチュンバルは、油をつかわず、スパイス・レモン汁・塩で味付けしてある、さっぱりとしたサラダです。夏が旬の「きゅうり」から冬が旬の「大根」にアレンジしてある工夫も素晴らしいですね！給食のサラダは生野菜ではなく、一度ボイルした後、真空冷却器という機械で一気に10℃近くまで冷やします。さんの原案では「トマト」を使っていたのですが、衛生面でボイルしやすい「赤パプリカ」にさらにアレンジさせていただきました。さらに、ひよこ豆も入っていて、いつものサラダとは、味も見た目も違う、タイトルにぴったりのインドが感じられる給食でした！  
 今後の6年生献立は、いよいよ最終回！3月7日の予定です。  
 どんな献立が登場するのかな？！おたのしみに！

さんの原案では「トマト」を使っていたのですが、衛生面でボイルしやすい「赤パプリカ」にさらにアレンジさせていただきました。さらに、ひよこ豆も入っていて、いつものサラダとは、味も見た目も違う、タイトルにぴったりのインドが感じられる給食でした！

学校HPで食育だより  
(カラー版)が見られます！



# 1月24～30日 全国学校給食週間の取り組み



↑ 児童集会 給食委員会発表

給食週間に先立ち、1月22日に給食委員会による発表がありました。給食週間についての説明や、食器の置き方やマナー、給食着の正しい着用仕方等を事前に準備した動画で全校児童へ呼びかけました。

24日は、日本で1番最初に出た給食をアレンジしたおにぎり献立。25日は、事前にグレーズゼリーか甘夏みかんゼリーのアンケートを取ったセレクトデザート。29日は、手作りのすいとんがたっぷり入った汁物。30日は、皮を並べ、具を包み、アルミカップへおけて、蒸して作る、手間と愛情がたっぷりの手作りのジャンボしゅうまいが登場しました。



↑ セレクトデザート



↑ 5人で680こ にぎりました!

給食のすいとんは、小麦粉・卵・牛乳で作った生地を2人がかりで、スプーンですくいながら、釜へ入れ、すいとん団子を作っています。



↑ てづくりしゅうまい →



## 第3回 食品衛生定期検査がありました

給食室は、毎年3回、学期ごとに食品衛生定期検査を行っています。学校薬剤師の先生に立ち会っていただき、調理員・栄養士の手洗いが衛生的に行われているか手指ふきとり検査や、食材や器具の細菌検査、帳簿類や保存食が適切に管理されているかの確認等を行っています。★保存食とは…食中毒等が疑われるときに、さかのぼって食材を調べられるよう、原材料と調理済み食品を2週間冷凍保存しています。

