

きゅうしょくだより



11月号

藤沢市立天神小学校
2022年11月号

だんだんと寒くなる日も増えてきました。先日は、学級閉鎖もあり、風邪等の流行が心配な季節となりました。手洗いやバランスのよい食事、早寝など風邪予防には基本的な生活習慣を整えることが大切です。2学期もあと1か月、寒さに負けずに元気に過ごして欲しいと思います。



11月23日 勤労感謝の日

勤労感謝の日とは、仕事の成果を祝い、おたがいに感謝する日です。わたしたちの生活は、様々な人の働きに支えられています。給食も牛乳屋さん、パン屋さん、農家などの生産者さん、食材を届けてくれるドライバーさんなど、多くの人たちの協力でできています。普段なかなか給食をつくる様子や、直接見てもらう機会がありませんが、給食室の中でも調理員さんたちが協力して仕事をしています。今回は、調理員さんたちの仕事を紹介します。

8:15 朝礼 → 野菜の下処理



<にんじんの皮むきの様子>
野菜は3槽のシンクで3回洗います。エサ汚れをしっかりと落とし、調理ができる準備をします。

天神小学校の給食は、1日に約520人分を4~5人の調理員さんでつくっています。

調味料の計量、だし取り、洗米、器具の準備なども並行して行っています。

たくさん準備があるんだね！
忙しいぞ！！



10:30頃～加熱調理開始



<揚げ物の数を確認>
数え間違いのないように数えていきます。揚げ物の調理は、夏はとて暑く熱中症との戦いでもあります。



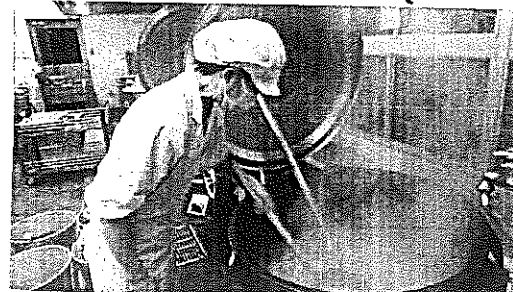
<ごはんの配圧の様子>
1つの釜で約7kgのお米を炊きます。とても重くて熱い作業なので、けがをしないように気をつけています。しっかり声を掛けあっています。



すごくいいにおいが
してきました～！



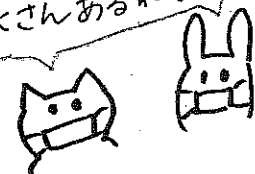
だしの
かわり！



<大きな釜で野菜を煮ているところ>
アクをしっかりと取りながら煮ていきます。野菜の品種や時期によってかたさも変わるため、気を配って煮ていきます。料理によって煮るすれに気をつけたり、味がしみこむように調整します。

2人で
協力！！

おも
重いもの、熱いもの
たくさんあるね。



こんだて

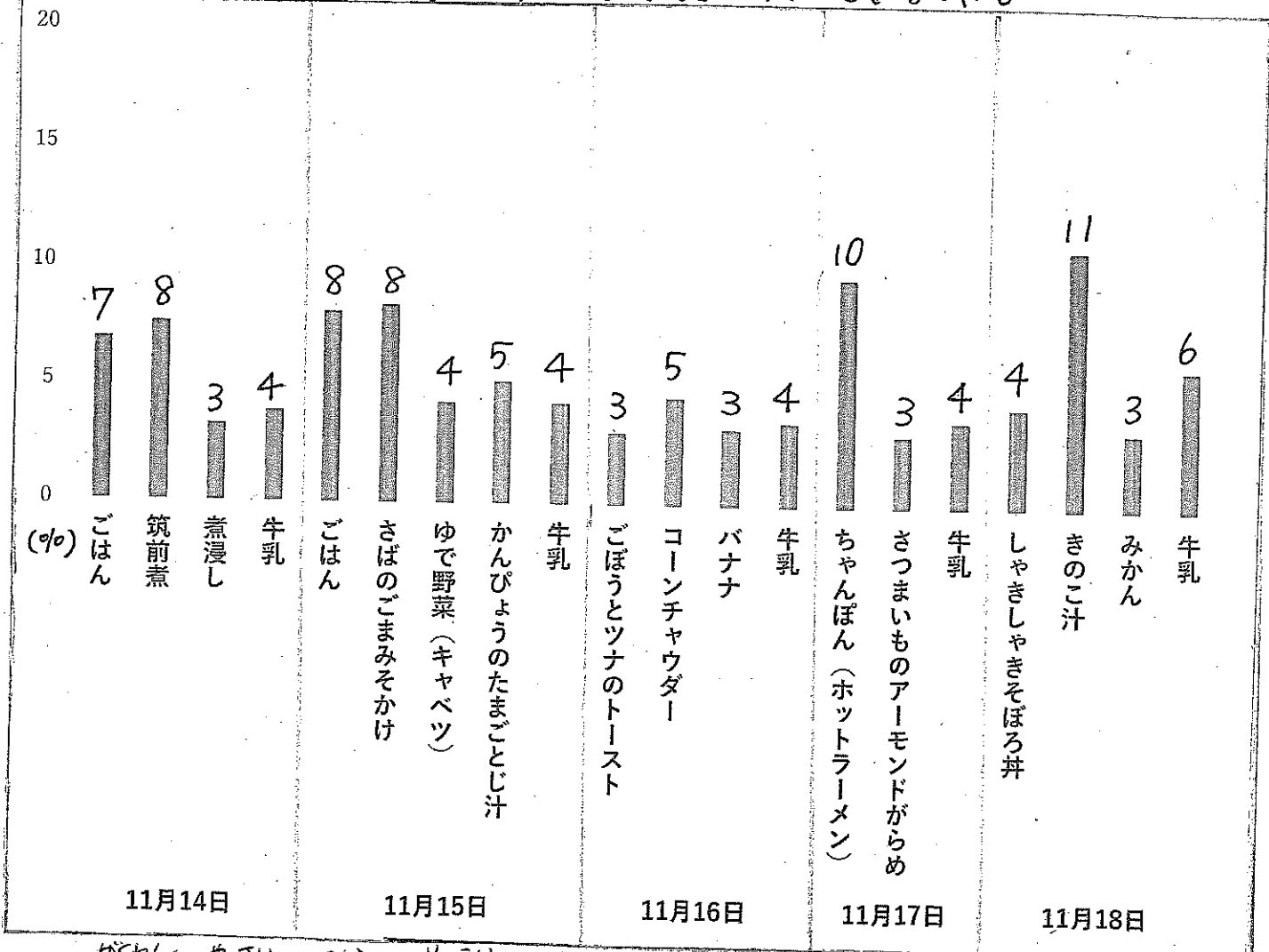
ごはん、ごま塩
ししものからあげ
大豆の五目煮
みぞれ汁、牛乳

給食のできあがり！

いつも子どもたちが健康で笑顔でいられますようにと心を込めてつくっています。勤労感謝の日のこの機会に「ありがとう！」の気持ちをもって食べてもらえるとうれしいです。

11月14日～18日に食べ残し調べを行いました!

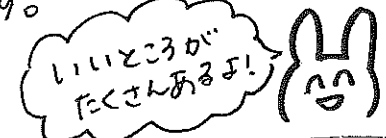
食べ残し調べの期間中に学級閉鎖があり、数量を減らさないものもありましたが、1学期と同じくらいよく食べられていました。



どの学年も野菜を使った料理の残りが少なく、煮浸し(はくさい)やゆで野菜(キャベツ)、しゃきしゃきそぼろ丼(切干大根)などがとてもよく食べられていました。さばのごまみそかけは、骨に注意をして食べるため、食べるのに時間がかかったようでした。「おいしかったけど、全部食べるのは間に合いませんでした!」と話してくれる子もいました。好ききらいを克服するだけでなく、魚などの食べ方を学ぶ、慣れることも給食のよさだと思いました。好ききらいが減ったことや上手に食べられるように

なつたことなどを子どもたちと一緒に喜びながら、楽しい給食時間となるように今後も取り組んでいきたいと思っております。

学年の傾向



1年生: 1学期より主食もあかすもしっかり食べられています。特に牛乳の残りがとても少ないです。

2年生: 他の学年と比べると果物の残りがとても多いです。「ごちそうさまでした!」「いつもありがとうございます!」のあいさつをいつもしてくれています。

3年生: ごはん、パン、めんなどの主食がよく食べられています。ゆで野菜の残りが学年で0でした!

4年生: 牛乳の残りが少ないことが気になっています。野菜の料理がよく食べられています。

5年生: 食べ残し調べの期間、毎日食缶が空っぽのクラスがありました! 全体的にいらばん残りが少なかったです。

6年生: 牛乳の残りがとても少なかったです。新しい南立のさつまいものアーモンドがらめが人気のようでした。

天学: 毎日残りが0でした。牛乳パックの片付けもいつもきれいです!

健康に大きくなってくださいね!