

給食だより

れいわ ねんどだい ごう
令和4年度第6号
しりつだいとうしょうがっこう
さいたま市立大東小学校

1月24日は、「給食記念日」でした。毎年この日から前後1週間は、「全国学校給食週間」です。さいたま市では、今年は1月24日～30日を「学校給食週間」として、各学校でさまざまな行事が行われました。大東小では給食委員の児童による給食朝会を行いました。子どもたちと給食との関わりを深め、給食の意義や役割、食材や調理員さんへの感謝の心などについてあらためて見直し、考えてもらう1週間となりました。

のぞいてみよう！調理員さんのお仕事



大東小の給食室には、毎日一生懸命みなさんのために安全でおいしい給食を作ってくださっている調理員さんが12名います。給食室での調理員さんのお仕事をのぞいてみましょう。

のうひん けんしゅう 納品・検収



野菜、肉、豆腐など、その日の給食に使う食材を業者さんから受け取ります。数が正しいかや、温度が安全かなどをひとつずつ確認します。

せんじょう せっさい 洗浄・切菜



野菜や果物はシンクで3回、ていねいに洗います。そのあと、包丁や機械などを使い、食べやすい大きさに切ります。

ちょうり 調理



大きな釜やオープン、揚げ物機を使って調理をします。1つの釜で、約500人分を作ることができます。1人でかき混ぜるのは大変です。

はいかん 配缶



出来上がった料理の量を量りながら、各クラスの食缶に入れます。成長の段階に合わせて、学年ごとに1人分の量を変えています。

せんじょう 洗浄（かたづけ）



みなさんが食べ終わって戻ってきた食器などを洗います。食べ残しが多かったり、食器にはさまっていたりすると洗うのがとても大変です。

ここで紹介したお仕事はほんの一部です。調理員さんはみなさんのために毎日一生懸命給食を作ってくれています。給食を残さず食べて、感謝の思いを届けられるとすばらしいですね。





きゅうしょくしゅうかん とりくみ 給食週間の取組

だいとうしょう がつ にち にち がっこうきゅうしょくしゅうかん む がくねん
大東小では、1月20日～24日の「学校給食週間」に向けて、学年ごと
きゅうしょく とりくみ
に給食にまつわる取組をしました。

ねんせい きゅうしょくつ ちょうりいん てがみ か
1年生とひまわりは、給食室にいる調理員さんにお手紙を書いてくれました。
た。「おいしい給食ありがとう」や、「〇〇がおいしかったです」など書いて
くれました。

ねんせい ねん つく じぶん きせつ
2年生は、2023年のカレンダーを作ってくれました。自分たちで季節に
あ え えが
合わせた絵を描いてくれました。

ねんせい きゅうしょく つく きゅうしょく たの きもち
3年生は、給食カルタを作ってくれました。給食を楽しみにしている気持
ちが伝わってくるものがたくさんあり、どれも力作でした。

ねんせい きゅうしょくひょうご かんが
4年生は、給食標語を考えてくれました。

きゅうしょく たい おも つた
それぞれの給食に対する思いが伝わってきました。

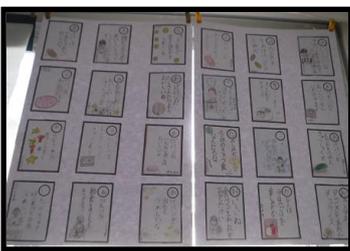
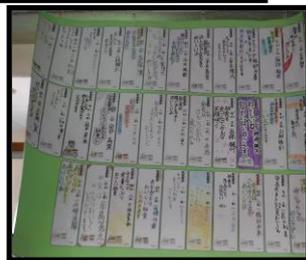
ねんせい きゅうしょく こんだて かんが
5年生は、給食の献立を考えてくれました。バランスや
きせつ いしき なが こんだて がつ
季節を意識してくれました。その中の1つの献立を3月の
きゅうしょく じっし よてい
給食で実施する予定です。

ねんせい きゅうしょくつ つか ぬ つか じょうず
6年生は、給食室で使うぞうきんを縫ってくれました。ミシンを使って上手につく
てくれました。給食室で大切に使用させていただきます。

にち きゅうしょくちょうかい きゅうしょくいん じどう ちょうりいん にち しょうかい
26日の給食朝会では、給食委員の児童が調理員さんの1日を紹介してくれました。

た きゅうしょく つく た お あと し きかい
いつも食べている給食がどのように作られ、食べ終わった後はどうなるのかを知る機会になりました。

きゅうしょくしゅうかん しゅうかん い りょうり し ゆうこうとし きゅうしょく
また、給食週間の1週間はアンケートで1位になった料理やさいたま市の友好都市にちなんだ給食を
じっし きゅうしょくいん じどう じょうい はい りょうり えら ぜんこうじどう
実施しました。アンケートは、給食委員の児童が上位に入りそうな料理を5つ選び、全校児童にアンケ
ートを行いました。そして選ばれた料理が給食週間に給食として登場しました。



やさい あじ ヨーロッパ野菜を味わいました



やさい おも かいがい さいばい にほん ゆにゆう やさい し
ヨーロッパ野菜とは、主に海外で栽培され日本に輸入される野菜のことで、さいたま市では、ヨーロッ
パ野菜の栽培と地産地消に取り組んでいます。そんな地域のヨーロッパ野菜を給食で味わいました。



カレーノケールと
ポテトのサラダ



カレーノケール



カラフルにんじん



あか き ちらさき しろ いろ
赤・黄・紫・白などの色があり、
りょうり あざ
料理が鮮やかになります。

いっしゅ は こま
ケールの一種で、葉が細かく
とくちょう
ちぢれているのが特徴です。