

給食だより



H23年度 上小阿仁村学校 給食センター

風薫る5月。緑がみずみずしく輝く、さわやかな季節がやってきました。みなさんは新年度になってから1カ月がたちましたが、新しい学年のリズムには慣れたでしょうか。

5月は連休や体育祭など、楽しいことがたくさんあります。1日3食をしっかりと食べて、元気に乗りきりましょう。

小学校1年生 はじめての給食



入学式の翌日の4月7日(木)から、新1年生の給食がスタートしました。手洗いや、身支度、給食の準備をいっしょうけんめいに行う姿が、とても可愛らしかったです。



はじめての献立は、お祝いの「五目ちらし寿司」でした。みなさん、おいしかったですか？



牛乳をゴクゴクゴク…。でも、苦手なデザートが気になっているようです。まずはプリン・ア・ラ・モードでした。



デザート用の紙スプーンを組み立てるのに苦戦していました。先生に教わって上手に作ることができましたね。



見事に完食～!! 五目ちらし寿司、みそ汁をきれいに食べてくれました。これからも残さず食べてくださいね。



1年生のはじめての給食は、明るく楽しい雰囲気でした!

野菜が苦手な人が多いですが、これから少しずつ苦手な食べ物にもチャレンジしてくださいね。



あきた Y Ū M E 給食

5月のY Ū M E こんだては…

5月19日(木)

■ ごはん ■

上小阿仁村産の「あきたこまち」を使用しています。



■ 鮭の照焼き ■

秋田県の男鹿市北浦漁港で獲れた鮭を、酒、しょうゆ、みりん、しょうがで作ったタレに漬けてこんでオープンで焼きます。しょうがの風味が魚の独特の匂いを消してくれるので、魚が苦手な人でも食べやすいのではないかと思います。骨に気をつけて食べてください。

■ 白菜の中華炒め ■

上小阿仁村産の白菜をたっぷり使いました。白菜といっしょに、豚肉、もやし、にんじんなどを中華風の味付けで炒めます。

■ かき玉汁 ■

卵とねぎのシンプルなかき玉汁に風味の良いまいたけを加えます。

卵は北秋田市産、まいたけは秋田市産の白まいたけです。



■ くだもの ■

秋田県産の旬のくだものがつきます。

■ 牛乳 ■

秋田県の東北地域で飼育された牛から絞った牛乳です。骨を強くするカルシウム満点です。苦手な人もひとりは飲んでくださいね!

☆ごはん食器について☆

弁当からごはん食器に移行して1カ月がたちました。盛りつけにも慣れた様子です。食器で食べている感想を子どもたちに聞いたところ、「食べやすくなった」「おいしく感じる」などの声が多く聞かえてきました。実際に、給食センターに返ってくるごはんの残量も減っているようです。



左:小1~4年 右:5、6年、中学生

