

ランチタイム

薬師寺小学校
給食だより



給食週間 1月24日(月)～1月28日(金)

学校給食週間では、学校給食の意義や役割について理解や関心を深められる1週間となりましたでしょうか。給食週間中に行った取組を紹介します。

給食かるた

冬休みに給食かるたを募集しました。感謝が伝わるものやユーモアのあるものなどいろいろな作品が集まりました。



クイズウォークラリー

クイズウォークラリーの参加ありがとうございました。給食委員会でクイズを作っていたときは答えを「みかん」と用意していましたが、みなさんからだしてもらった答えに「かんみ」「みんか」という答えが出てきました。どちらも言葉としてありますね。ふたつとも正解です。



給食クイズ

給食についてもっと知ってもらうためにクイズです。この機会に給食に関する知識を身につけましょう。



Q1. 「給食は、毎日何人分作っているでしょうか？」

- ① 約300人分 ② 約400人分 ③ 約500人分



Q2. 「みそ汁やスープの調理は、何時から始めるでしょう？」

- ① 9時 ② 10時 ③ 11時



Q3. 「給食のみそ汁は、何でだしをとっているでしょう？」

- ① にぼし ② しいたけ ③ かつおぶし ④ まぐろぶし



Q4. 「食中毒などをふせぐためにしていることは？」

- ① 毎日調理員さんの体調をチェックする
② サラダに使う野菜を加熱する
③ 給食時間の前に校長先生や教頭先生が給食を食べて調べる

答えはうらにあります。

こた
答え

- A1. ②** 児童379人、教職員31人分で毎日約410人分を作っています。
- A2. ③** 温かいものを出せるように、食べる時間ギリギリに作るようにしています。揚げものなど時間がかかるものは10時半ごろから始めています。
- A3. ①と③** だしをしっかりとることで、うす味でもおいしく食べられます。
- A4. ①・②・③どれも正解です。**

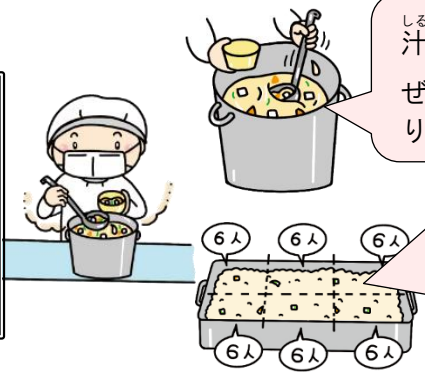
給食に細菌やウイルスを入れないために、調理員さんは毎日けがや熱がないか、おなかをこわしていないかなどをチェックします。また、細菌やウイルスを死滅させるためサラダ用の野菜はゆでてから使います。できあがった給食は、みなさんが食べる30分前に校長先生や教頭先生が食べて、安全をたしかめています。

おいしい給食～ポイントは準備の仕方～

食べる時間を長くとれるように、スムーズな給食配膳を行いましょ。みんなで協力して準備ができるとだいたい15分で準備ができます。

給食当番

平等に見た目も美しく、食缶等に残らないように盛り付けましょう。よそよそきのポイントです。



汁の中の具は底にたまりやすいので、かきまぜながらよそよそと汁と具のバランスがよくなります。

一人分がどのくらいになるか、見当をつけてから盛り付けましょう。例えば30人クラスなら左の絵のように6等分にわけて、分けたところから5人分とればきれいに分けすることができますね

給食当番以外

給食当番以外の人もやることはあります。食べる準備をして手を洗ったら席について静かに待ちましょう。



換気をしっかり行いましょう。



机の上をきれいにします。ふでばこは机の中かロッカーへ

給食リクエストアンケート

薬小の閉校を記念して「閉校記念給食で食べたい給食」についてアンケートをとりました。肉が好きな人もいれば魚が好きな人、意外にも下野市の特産物を使用した「かんぴょうサラダ」や読書週間中に出した「シェパードパイ」にも多くの票が入り、好きな物っているいろいろだと、改めて考えさせられました。今後の献立の参考にしますね。結果は下記のとおりです。(数字は票数です。)3月にこれらのメニューを組み合わせた給食を出したいと思ひます。お楽しみに。

	しゅしよく 主食	しゅさい 主菜	ふくさい 副菜	しるもの 汁物
1位	ココア揚げパン 181	からあげ 107	海藻サラダ 132	クリームシチュー 97
2位	やきそば 46	豚肉とごぼうのかりんあげ 60	かぶとハムのサラダ 120	コンソメスープ 74
3位	ごはん 36	ポークカレー 51	かんぴょうサラダ 49	豚汁 52