

学校給食埼玉



給食室たんけん 戸田市立戸田東小学校

編集・発行
 〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地
 (公財)埼玉県学校給食会
 TEL 048-592-2115
 FAX 048-592-2496
<http://www.saigaku.or.jp>

関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	(8)
食材紹介	(8)
Q & A	(7)
食卓談話	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
アンテナ	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会から	(3)
県保健体育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

初めての学校給食

全国学校給食協会

食の未来事業部
栄養士・ライター 関 はる子



学校給食はほとんどの人が経験していると思いますが、自分が初めて食べた学校給食のことを覚えていますか？私は今でもとても鮮明にその時のことがよみがえります。生来食いしん坊のせい、幼い頃からの記憶でも食べ物の事が多いです。小学校に入学する時も学校給食とはどんな料理がでてくるのか、とてもワクワクして楽しみました。そしていよいよ初めての給食時間になりました。人生初の給食メニューは、ビスケットと脱脂粉乳。その頃（昭和三十年）私が食べていたビスケットといえば、パサパサしてあまり甘くない丸い形のものでしたが、給食にでたビスケットは四角の形で、表面に模様もついていて、見るからに普段食べているものより高級そうでした。

「学校給食ってこんなおいしい所なお菓子ができるんだ！なんて良い所なんだろう」と大感激でした。今では伝説になっている脱脂粉乳も、普段家では飲んだことのない飲み物だったので、「おいしいそう！」とこれまた期待に胸がふくらみました。（余談ですが脱脂粉乳については、私は経験した九十%以上の人が酷評するほど、ひどい味だとは思っていません。）担任の先生が配ってくれたのを今か今かと待っていました。そして素敵な給食時間の始まりとなるはずでしたが、それまで幸福なムード全開だった教室の雰囲気が一変する事が起きました。

みんな給食に期待してウキウキしていました、その当時の小学生は先生の指示を守り、席に着いてニコニコ顔でも静かに給食が配られるのを待っています。ところが一人の男子だけ、うれしさ全開で大はしゃぎ、再三先生に注意されました。一時は静かになりますが、またすぐ騒ぎます。そして先生は、彼に給食を配らず素通りしてしまいました。とんでもない事をしたと気づき、口を閉じてもう後の祭り。そして彼の机にビスケットと脱脂粉乳は置かれぬまま給食が始まりました。ビスケットの袋を開けると、甘い香りが教室中に広がります。一口かじるとしつとりして甘く、ホロッと口の中で溶けていきます。「おいしいね」と言っていたのだけれど、みんな黙って食べています。給食を配られていない彼が、下を向いて真つ赤な顔をして泣いていました。その姿を見ての食事は幼心にも、楽しいものとは思えませんでした。ビスケットの美味しさと、なんともいえない居心地の悪さが合い混ざった複雑な給食時間でした。その後、彼が給食を食べられたかどうかの記憶はありませんが、その担任の先生は今思い返しても、素晴らしい先生だったのでその後のフォローは当然あったでしょう。当事者の彼は勿論、私たちも気持ちが悪落ち込んでしまいましたが、なにより先生がつかつたと思います。



私は学校給食の栄養士として三十九年仕事をしましたが、四月一年生が初めて給食を食べる日、いつもこの時のことを思い出しました。そして給食初日はだれもが、幸福な気持ちで過ごし、大人になった時心がホッとする思い出の時間になるように心がけました。

皆さんにとっての初めての学校給食の思い出、いかがなものでしょう。

表紙写真解説

給食室探検へ、ようこそ！

戸田市立戸東小学校
栄養教諭 赤羽 良子

本校は、平成二十一年四月より調理方式が給食センター式から単独校式へ移行しました。校舎に増設した給食室で、約六一〇食分の給食を作っています。毎朝、おいしいにおいが、児童のもとへ届き給食がより身近な存在になりましたが、実際に給食を作っている様子を廊下や窓などから見ることはできません。

そのため、給食が無い期間を利用し、給食室内を見学する機会を設けました。給食ができる過程や調理員さんの仕事を知り、食への関心を高める一助となりました。

表紙の写真は、二年生が「大釜まぜ体験」や「器具の大きさを比べ」をしています。探検後の感想では「色々なものが大きくて、大変だった！」「小人になったみたいだったよ！」「いつも給食ありがとう！」等の声がありました。

食への関心や理解が深まり、これからも、おいしく、楽しく、そして感謝の気持ちを忘れずに、給食時間を過ごしてほしいと願っています。

県保健体育課から

平成二十四年度 食育推進の取組

県では、「生きる力と絆の埼玉教育プラン—埼玉県教育振興基本計画—」及び「埼玉県食育推進計画」の中で、「朝食をほとんど食べない子どもたち(小中学生)の割合」を1%未満とする目標を掲げています。

表Iのとおり、小学生では一定の成果が見られるものの、中学生の朝食欠食解消が課題となっています。

県教育委員会は、朝食欠食の解消を含め、望ましい食習慣の形成、自己管理能力を身に付けさせるなど、食育の推進に取り組みでまいります。

表I 【県の小中学生の朝食欠食率：[教育に関する3つの達成目標から]】

年度 対象	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度	24年度 (食育推進計画)
小学校	1.5	1.4	1.3	1.1	1.0	1%未満
中学校	3.9	3.6	3.2	2.9	2.6	1%未満

食に関する指導の充実

食に関する指導は、校長のリーダーシップのもと、学校の教育活動全体を通じて取り組むものです。

表IIは、各小学校での食に関する指導の作成率です。県では、作成率が100%となるよう指導してまいります。

表II 【「食に関する指導」全体計画作成率：平成23年度学校健康教育必携調査より】

年度 対象	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度
小学校	49.9	71.4	80.9	85.7	91.3
中学校	33.1	56.5	74.1	81.4	82.1

県作成の資料の活用

県が作成した指導資料を授業等で積極的に活用していただいている所ですが、表IIIから、「誰でもつくれる朝ごはんメニュー集」「早寝、早起き、朝ごはんチェックカード」について、今後より一層の活用を促進してまいります。

表III 【県で作成した指導資料等の活用状況：平成23年度学校健康教育必携調査より】

資料 対象	小学校中学年用 食育学習教材	誰でもつくれる 朝ごはんメニュー集	早寝、早起き、 朝ごはん チェックカード
小学校	100.0	54.1	62.4
中学校	-	44.5	39.3

給食会から

公益財団法人への移行について

埼玉県学校給食会は、平成二十四年四月一日から新制度における「公益財団法人」として新しくスタートしました。

本会は、昭和三十一年三月二十九日に埼玉県教育委員会の設立許可を受け、財団法人として発足し、前身の任意団体埼玉県学校給食会の事業を引き継ぎ今日に至っております。

公益法人への移行につきまして、平成二十三年十一月二十五日に埼玉県知事に移行申請を行いましたところ、平成二十四年三月十三日の公益認定等審議会の答申を得て、平成二十四年三月十九日、埼玉県知事より「公益財団法人」としての認定をいただくことができました。

公益財団法人埼玉県学校給食会は、「学校給食用食材の安全確保・安定供給と学校給食の普及充実・食育支援に関する事業を実施する」ことを公益目的としています。

公益認定を受けたことにより、公益事業の担い手としての活動が認められたのみでなく、より一層の公益増進のために活躍すべき役割が期待され、その存在意義は大変重要なものとなりました。

のとなりました。

また、新法人移行に伴う大きな変更点の一つに、法人の内部統治について、従前の主務官庁による監督から法人自らが責任を持って自主的・自立的に運営を行うことがあげられます。そのため、評議員十二名、理事九名、監事三名、会計監査人一監査法人、事務局二十九名の構成で、総合的に管理できる組織体制を整備しました。

実施事業は従来の事業を継承し、学校給食支援事業として位置付け、(一) 学校給食用食材の安全確保と安定供給に関する事業(6事業)と(二) 学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援に関する事業(19事業)となっております。

これらの事業は、学校教育活動の一環として行われる学校給食の円滑な実施とその充実、発展に寄与するとともに、学校における食育の推進を支援し、もって児童・生徒の心身の健全な育成に貢献することを目的としています。

これからも、安全で安心な学校給食用食材を安定的に供給するとともに、関係者を対象とした各種講習会や研修会をはじめ、施設、教材等の貸出し、情報及び資料提供等を積極的に行ってまいります。

給食主任の眼

おいしい給食で、元気いっぱい

所沢市立牛沼小学校

給食主任 本望 宏子

本校は、昭和五十四年に、市内二十四番目の小学校として開校しました。平成二十年秋には自校給食となり、ランチルームが出来て、毎日二学級あるいは一学年で利用し、給食を楽しく頂いています。

目指す学校像・元気な学校を目指します！元氣と根氣「汗をいっぱいかいて遊び、おいしい給食をたくさん食べ、繰り返し一生懸命勉強する元氣な牛沼っ子」にもあるように、おいしくて、栄養バランスのとれた給食のおかげで、牛沼っ子は偏食が減り、健康に過ごしています。

給食の献立は、勿論、栄養士が栄養バランスや組み合わせを考え、旬の食材を取り入れる等、工夫して作るわけですが、セレクト給食・リクエスト給食など、児童の希望や創意を取り入れています。

学校からは「はなまる給食」という情報サイトで給食の写真、献立表、お知らせ等を発信しています。それにより、保護者からの給食に対する関心も高くなり、保護者向けの給食

試食会は大変人気があります。また、給食の食材の中には、地域にお住まいの方が届けて下さったサツマイモを利用して頂くこともあり、地域の方も牛沼っ子を見守り、育てて下さっています。



行田市立東小学校 5年 せきね ちなつ
関根 千夏



行田市立東小学校 6年 ひさたけ ゆうだい
久武 優大



羽生市立川俣小学校 1年 いなだ たかのり
稲田 貴典



羽生市立川俣小学校 6年 はだ あやか
羽田 彩香

たのしい給食

アンテナ

米飯給食での地産地消

株式会社 ナンブ

専務取締役 深井 貢

常日頃、学校給食関係の皆様には弊社のお米をご利用頂き誠に有難うございます。

弊社は、米穀卸売業として昭和二十七年設立され、今年六十年を迎えました。学校給食で米飯が開始されました昭和五十一年当初より学校給食用委託精米加工工場として指定を頂き、お米を搗精し納品させて頂いております。

学校給食での米飯が開始された当時、原料となるお米は政府が管理する「政府米」を使用しておりましたが、その制度も平成十一年度で廃止されることになり、本県では平成十年十二月から全て自県産の自主流通米（民間流通米）を使用することになりました。また、同時期に市町の地場産自主流通米を使った米飯が始まり、現在三十三市町（四十一種類）で地産地消による産地指定が行われております。我々指定工場では、指示されたそれぞれの地域に合わせた内容で搗精、製品化するため、精米作業時間が今まで以上に増加しているのも事実です。しかし、地産地消を推進することにより地域農業への理解促進を図り、旬のものを新鮮な

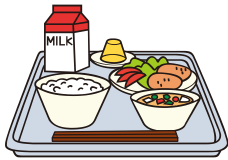
うちに食べられ、地域の伝統的食文化の維持・継承へと繋がります。

また、お米は重量物ですので、フードマイレージの削減という意味でもとても重要なことです。

「米」という字は分解すると「八」と「十」と「八」に分けることが出来ます。つまりは「八十八」。このことから米作りには八十八もの手順や手間がかかると言われてきました。農耕機械や化学肥料の進歩などにより昔と比べると農家の皆さんの負担は減ったとは言えますが、まだまだ大変な作業も多くいろいろな手間がかかっています。様々な工夫や手間があるからこそ美味しいお米を食べることが出来るという事実は今も昔も変わらないことです。

お米は気象条件により品質に大きく影響を受けてしまいます。一昨年の様な高温障害による白未熟粒の発生、或は害虫等の食害による一部変色した米粒（着色粒）等様々です。

我々精米工場ではそれらのお米を丹念に搗精し、細粒、糠塊、着色粒等の選別除去を行い、良い製品作りに日々努力しております。より美味しく食べて頂くために徹底した品質・保管管理を心掛けております。



味だより

「あじのごまフライ」

埼玉県新座市立第四小学校

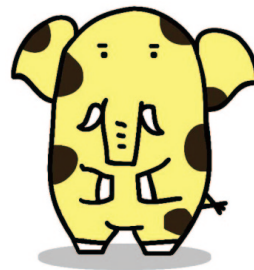
栄養主査 五十嵐 智子

新座市は、埼玉県の中西部に位置し、東京に隣接しながらも、にんじんの生産量は県内有数を誇り、畑や武蔵野の雑木林が残る緑豊かなところ。都心に近いことや平林寺、野火止用水など名所・旧跡があり、歴史探訪や四季折々の豊かな自然を求めて、多くの人々が新座市を訪れます。市役所の隣には、観光プラザがあり、新座市の案内をしてくれます。新座市へ行くと、キャラクターである「ゾウキリン」が出迎え、名物の「にんじんうどん」や、地場野菜などの農産物が手に入ります。給食にも、「にんじんうどん」や地場の野菜が登場します。

今日の給食にも新座でとれたにんじんが入っています。今回紹介するのは、「あじのごまフライ」



です。魚がにがてな子どもも、衣のごまの香ばしさとサクツとした歯ごたえにつられて残さず食べる事ができます。この日もほとんど残りがなく、調理員さんの心をこめた料理に舌鼓を打つことが出来ました。これからも安全でおいしい給食作りを目指していきたいと思っております。



ゾウキリン

材料.....分量(g)

- まあじの開き(生).....1枚50g
- 食塩.....0.1g
- 黒こしょう.....0.03g
- 清酒.....1g
- (バター液)
- 国産薄力粉(1等).....5g
- 鶏卵.....3g
- 水.....4g
- パン粉(乾燥).....5g
- パン粉(生).....5g
- 洗いごま(白).....1.5g
- 揚げ油(なたね油).....-

【献立例】

- ・発芽玄米御飯
- ・牛乳
- ・あじのごまフライと茹で野菜
- ・マーボー大根

【作り方】

- ①魚に酒をふり、塩・こしょうをします。
- ②①の魚をバター液にくぐらせます。そして、ごまとパン粉を混ぜて衣としてつけます。
- ③160℃から170℃の油で10分くらい揚げます。

栄養士の四季

答えは・・・その笑顔！

―活きる力を育む食育を目指して―

埼玉県立特別支援学校

坂戸ろう学園

栄養技師 小林 みどり

手をほおに数回当てての笑顔、それは「美味しい」という意味の手話です。聴覚障害のある本校の子どもたちは、給食をはじめとする数々の食に関する指導を通して、とびっきりの笑顔を見せてくれます。私も日々、「給食でこんなことをしたら、子どもたちはどんな笑顔を見せてくれるだろう?」「こうしたら喜んでくれるだろうか?」と考えながら給食・食育について試行錯誤しています。

私の食育のモットーは、本物を【見】せて【体験】することです。

例えば一学期には、幼稚部・小学部を対象に「そら豆・グリーンピースのさやむき」「とうもろこしの皮むき」を行っています。食べたことのあるけれど、野菜としての本当の姿を知らない子ども、またその野菜の手話を知らない子どももいます。

この体験を通して、さやの中にグリーンピースがキレイに並んでいることから、手話の表現の意味を理解し、野菜の名前を覚える子ども、野菜そのものの質感・匂いを楽しむ子どもなど、行う度にさまざまな反応

を見せてくれます。

二学期には、事前にレクチャーを受けた小学部六年生を先生に、頭からしっぽまで全て付いた一本のさんまに挑戦する「さんま一本給食」を行っています。当日は六年生からさんまの食べ方の説明を受け、その後、各グループに一人ずつ座っている六年生の食べ方を真似ながら各々がさんまに挑戦します。この取組を始めた当初は、いつもは保護者にほぐしてもらっているために全く手が付けられない児童、頭からそのままガブリと食べる児童もいました。取組の結果、他の魚でも骨を上手に取れるようになった、家で家族に披露したら褒められたなどの成果も見られるようになりました。そして、さんま一本を給食にして四年が経ちますが、今まで喉に骨が刺さった児童は一人もいません。

本物を【見】せて【体験】する食育は、子どもたちが実践的な知識や行動を学べるチャンスです。そしてそれを楽しみ、子どもたちの笑顔を引き出したとき、それは子どもたちにとって印象深い食育に結びついているのではないかと思います。これから子どもたちと共に笑いながら楽しむ食育を目指していきたいです。



食品豆知識

「とうもろこし（味来）」

全農埼玉原本部園芸部

園芸課園芸販売課

青果ステーション 小島 勤



味来（みらい）は甘味がとても強く、他のとうもろこしと比べて、若干小ぶりですが、糖度が高く平均糖度は12度以上とも言われており、人気のあるスイートコーンです。

収穫したてのものは、そのまま食べても甘味が強く、一粒一粒の皮も柔らかいことから、フルーツ感覚で食べられています。

県内では県北地区を中心に栽培されており、深谷市にあたる榛沢・岡部・本郷地区がもっとも盛んに取り組んでいます。この地区では、とうもろこしの他に春・秋にブロッコリーが栽培をされており、ブロッコリーの輪作として、とうもろこしが地域に適していた事から普及しました。

県内のとうもろこし全体の出荷量は一、二八九t（平成二十三年実績）であり、出荷時期は六～七月ととても短く、収穫時期になると辺りが暗いうちから、ヘッドライトをして収穫作業をしており、朝の清々しい空

気の中で収穫している風景はこの地区の風物詩にもなっております。

美味しいとうもろこしの見分け方は、皮の緑色が濃くて、手にもって重さをずっしり感じられるもので、先端のヒゲが濃い茶色になっているものを選ぶと良いとされております。

また、保存方法としては冷水につけた後、濡れ新聞で包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫の中で立てて保存する事により、他の野菜に比べ鮮度が落ち易いとうもろこしも美味しく食べる事ができます。長期保存する場合はとうもろこしを茹で上げ、あらかじめ茹でる前に輪切りにしておけば、食べる分だけを取り出してとても便利です。

最近はどうもろこし一つにしても多種に渡るものが市場で出回っており、色々な品種や色ごとに味比べしてみるのもひとつの楽しみかも知れませぬ。

是非、埼玉産が出回る時期にご賞味してみてください。



食卓談話

手打ちうどんで食育を ふるさとの味伝承士



ふるさとの味伝承士
新井 マサ子
(加須市)

加須市は、県東北部に位置する水田地帯で「うどん」が有名です。うどんは、家庭の味として地域行事や冠婚葬祭に欠かせないものです。私は、平成六年に自宅敷地内に加工室を設置し、ほくさい農業協同組合の農産物直売所で手打ちうどんを販売しています。

平成十四年に「ふるさとの味伝承士」に認定されました。その後、平成二十二年まで保育園や小学校の食育講座の講師を務めました。子どもたちから、大変喜ばれ感謝のことばをいただき、楽しく交流することが出来ました。今後は、うどんの直売を通じて消費者と交流を図っていき

材料 (3人分)	
中力粉	七〇〇g
塩	夏 三十g 冬 二十g
水	夏 三五〇cc 冬 三七〇cc

たいと考えています。
「作り方」

- ①中力粉をボールに入れ、食塩水を加え、こねて耳たぶの硬さになったら最後に食品用ビニール袋などに入れて、足で生地を踏み二時間ほど寝かせます。
- ②麺棒で三〜四mmの厚さに均等に伸ばします。このとき打ち粉を十分に使います。
- ③生地を屏風だたみにし、包丁で三〜四mm幅に切ります。沸騰した湯で八〜十二分茹でます。

※つゆは、冬は、ねぎ南蛮汁、夏は、冷や汁がおすすめです。ねぎ南蛮汁は、ねぎと油揚げをサラダ油で炒め醤油少々でねぎに味を染みこませてから、だし汁、醤油、みりんで味付けします。



Q & A

Q たけのこの缶詰やレトルトパックで、たけのこの中に白い附着物があります。食べても大丈夫ですか？

A 生のたけのこが旬の時期(四月〜六月)に同様なお問い合わせを何件かいただきます。

たけのこ水煮製品に稀に白い結晶物や液の白濁が見られますが、これは『チロシン』によるものです。

『チロシン』は、アミノ酸の一種で旨味成分でもあり、特にたけのこには大量に含まれている成分で、加熱すると出てきます。

水に溶けにくいので、たけのこの切断面や節の間に白い粉のような結晶として現れ、水煮製品においては液が白濁することがあります。

液が白濁すると外観上の問題から製造工程にて水さらしを長く行い、成分をある程度除去してしまっています。

そのままご使用いただいても全く問題は御座いませんが、気になるようであれば水洗いで除去できます。

この『チロシン』はたけのこが成長するのに欠かせない成分で、伸びるときはたった一日で一m以上伸びるだけのこにとっては必要不可欠な

栄養素です。

最近では、この『チロシン』にやる気を高める成分があることが分かり、注目されています。

『チロシン』は必須アミノ酸に分離される栄養素で、ドーパミンやノルアドレナリン、アドレナリンなどの脳内伝達物質の原料となる物質です。

ドーパミンやアドレナリンは、摂取することで脳を活性化させ集中力や記憶力を高め、やる気も湧いてくるといわれています。近頃はサプリメントも販売されているようです。

また、うつ病を初め認知症、パーキンソン病の予防・治療に効果があるともいわれ、研究が進められています。

『チロシン』はたけのこの他、大豆、卵の黄身、チーズ、たらこ、しらす干し、落花生にも含まれています。

さらに、ビタミンB6やビタミンCとともに摂取することでより高い効果が得られると言われています。

これは、『チロシン』から脳内伝達物質が合成されるのにこれらのビタミンがかかわっているからです。たけのこと一緒にビタミンCの豊富な緑黄色野菜やビタミンB6の豊富な肉や魚・豆類をとるようにすればより効果的です。

さる3月13日に平成23年度第2回食
材委員会が開催され、基本食材のパン
3品、一般食材5品が選定されました。

**平成23年度第2回食料委員会選定
新規取扱食材**

平成24年度第1学期からの新商品です。
どうぞご利用ください。

トマトパン



県産小麦粉(農林61号)を
50%使用の学校給食小麦粉に国
産トマトピューレを加え、パン
スタイプのパンに焼き上げまし
た。
トマトの鮮やかな色と酸味、
香りあるパンに仕上がりました。

トマトチーズパン



トマトパンの生地を平らに伸
ばし、スライスチーズ(ゴーダ
チーズ入り)を巻き込み、クー
ペを入れ焼き上げました。
トマトに相性のいいチーズが
加わり、さらにおいしく仕上
りました。

無添加 減塩 塩こんぶ



㈱くらこん 250g 880円 32g 150円

北海道産昆布を使用し、食品添加物無添
加、減塩で仕上げた塩こんぶです。焼きそば、
和え物、スープ、混ぜ込みごはん等に最適
です。

セミドライトマトダイスカット(冷蔵)



正栄食品工業㈱ 500g 1,350円

適熟したトマトを半乾燥し菜種油、にん
にく、オレガノ、食塩、醸造酢でマリネし
ました。パスタ、ピザ等様々な用途にご利
用いただけます。

カレーポテトコロッケ(Fe)



エム・シーシー食品㈱ 40g 37円 55g 48円

5種類の国産野菜(じゃがいも・玉ねぎ・
とうもろこし・キャベツ・にんじん)を使
用し、鉄分を加えたポテトコロッケです。
子供の大好きなカレー味に仕上げました。

しゃくし菜まん



埼玉県産のしゃくし菜、豚肉、彩
花みそ、彩花しょうゆ、小麦粉を使
用したまんじゅうです。しゃくし菜
の食感・香り・風味を残し和風に仕
上げました。冷凍の状態から蒸して
お召し上がりください。

カセイ食品㈱ 40g 60円

埼玉県産いちじくソース



埼玉県産の「いちじく」
を100%使用したフル
ーツソースです。ヨーグルト
のフルーツソースやカレー
のチャツネソースとして加
えますと旨みが増します。

カセイ食品㈱
レトルト 500g 750円

調理法

- ①だいこん、にんじんはせん切り
にし、加熱、冷却する。
- ②野菜に塩をふり混ぜ合わせ、塩
昆布を加える。
- ③全体がなじむように和える。

材料 1人当たり 分量(g)

- だいこん……………40g
- にんじん……………20g
- 食塩……………0.08g
- 無添加 減塩 塩こんぶ ……0.75g

大根の昆布あえ

戸田市立美女木小学校
学校栄養職員 米山 千里



「無添加 減塩 塩こんぶ」を
使って
アイディアメニュー

平成二十三年度の事業も順調に終
了し、新しい年度を迎えることがで
きました。昨年度の会報発行につ
きましては、多くの方々から御寄稿
いただき、深く感謝申し上げます。
本会は本年四月一日から「公益財
団法人」として、新たなスタートを
切ることにいたしました。
今後とも、「食の安全・安心、安
定供給」に努めるとともに、食育推
進のため、積極的に事業展開を図
ってまいりますので、引き続き、御支
援を賜りますようお願い申し上げます。

編集後記

今回は、セレクト揚げパン、牛乳、鶏団子の豆
乳スープ、つぶつぶみかんゼリーとの組み合わせ
の中で、口あたりがさっぱりしている大根の昆布
あえを考えました。

塩こんぶそのものが調味料としての旨みを出し
ており、また、噛んで味わう食感、彩りを含めて、
子どもたちに好評でした。

本校では、学校農園で野菜を栽培しており、収
穫した大根の味わいに一層食欲を増したよう
です。野菜を苦手とする子どもたちに、これからも
工夫をした学校給食を送り届けたいと思います。