

給食だより



令和6年度 12月号
さいたま市立鈴谷小学校

今年も残り1ヶ月となりました。寒さが日に日に増し、空気も乾燥しているため、かぜやインフルエンザが流行しやすい時期です。朝・昼・晩の3食をしっかりと、栄養のバランスにも気を付けて元気に過ごしましょう。

6年生が家庭科で考えた献立が、給食に登場します！

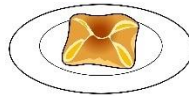


- 16日(月) 6-1 山口 滯さん
- 17日(火) 6-2 上田 光希さん
- 18日(水) 6-3 今井 咲歩さん

が考えた献立です！

6年生が家庭科の学習の中で、栄養バランスのよい献立を考えました。主食・主菜・副菜をそろえ、バランスがよだけでなく、彩りや味付け、調理法も工夫してくれました。その中から、3名の献立を12月の給食に取り入れました。楽しみにしてください♪

12月の献立紹介について



3日(火)	手作りデザートを取り入れた献立	旬のりんごを使って給食室のオープンで焼き上げる「アップルパイ」、甘夏の入る「手作りゼリー」を提供します。デザートもできる限り手作りを提供しています。
4日(水)	地元農家さんの新米を味わう献立	鈴谷小学校の給食室には、西区の原田さん、中央区の清水さん、桜区の榎本さんの3名の地元農家さんたちがお米を直接納品してくださっています。それぞれの農家さんが心をこめて作ってくださった美味しい新米を味わってください。
5日(木)	ヨーロッパ野菜活用献立	さいたま市の若手農家「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が作る、ヨーロッパ野菜を使用します。今回は「カーポロネロ」「カリノケール」を使用し、ミネストローネを作ります。
9日(月)	食育の日 ～青森県の献立～	青森県産のほたてを使った「ほたてときのこのごはん」や、南部せんべいを使用した「せんべい汁」を提供します。「せんべい汁」は、青森県八戸市周辺で江戸時代から伝わる郷土料理です。しょうゆベースの出し汁に、野菜、肉、料理用の南部せんべいを一緒に煮込んだ体のあたたまる汁物です。
19日(木)	冬至の行事食	今年の冬至は12月21日です。「ゆず香和え」はゆずの果汁を絞って細かく刻んだ果皮と共に加えます。また、「かぼちゃひき肉フライ」と、体の温まる「ほうとう」を提供します。
20日(金)	クリスマス セレクト給食	2学期最後の給食です。それぞれ事前に選んでおいたケーキの味を食べる、セレクトケーキが出ます。子どもたちの好みを取り入れ、彩りにもこだわった料理を提供します。

6年生 フルコース給食 ご協力のお願について



今年も6年生を対象にし、テーブルマナーを学ぶ「フルコース給食」を下記の日程で実施します。昨年度に続き、盛り付けや配膳、下膳をお手伝いして下さる6年生保護者の方を各クラス7名程度募集します。後日、募集に関するお手紙を配布させていただきます。お忙しい中ですが、またとない機会ですので、ぜひご協力をよろしくお願いいたします。

●令和7年2月17日(月) 6年2組 ●令和7年2月18日(火) 6年3組 ●令和7年2月19日(水) 6年1組

※12月20日(金)で2学期の給食は終了です。3学期の給食は1月9日(木)から始まります。