



2月

さいたま市立植水小学校

2月3日は節分です。3日の給食は「節分給食」を提供します。ぜひ当日は、御家庭でも節分行事を楽しんでみてください。また、節分を過ぎると暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日が続きそうです。風邪を引かないように栄養バランスのよい食事と、規則正しい生活を心がけて過ごしましょう。



取組①：「給食ができるまで」の動画を放送しました。

給食時間に、給食室の様子を映した「植水小の給食ができるまで」の動画を流しました。

取組②：調理員さんに感謝のお手紙を書きました。

毎日、おいしい給食を作ってくださっている調理員さんへ感謝の気持ちを伝えるために、全児童でお手紙を書きました。お手紙は、給食委員会の児童が代表して調理員さんに渡しました。

取組③：「昔の給食」と「姉妹・友好都市の料理」を提供しました。

給食週間中は、給食が初めて出されたころの料理やさいたま市の「姉妹・友好都市」である福島県・中国・メキシコの料理を提供しました。



1月19日(月)：『昔の給食』 セルフおにぎり・さけの塩焼き・小松菜とたくあんの金平・すいとん  
 ⇒ 教室で自分たちでおにぎりを作って食べました。

1月21日(水)：『福島県』 まいたけご飯・牛乳・ししゃもフライ・ざくざく煮  
 ⇒ ざくざく煮は、色々な食材をざくざく切っていれて煮た福島県の郷土料理です。

1月22日(木)：『中国』 麦ごはん・牛乳・四川豆腐・はるさめサラダ  
 ⇒ 四川豆腐は、中国四川地方の郷土料理。ピリっとした辛さが特徴です。

1月23日(金)：『メキシコ』 メキシカンライス・牛乳・かぼちゃ挽肉フライ・ポゾレ  
 ⇒ メキシカンライス、ポゾレは、メキシコで愛されている料理です。

※学校ホームページにも掲載しています。ぜひ御覧ください。



# きゅうしょく いちにち ご しょうかい シェフ給食の一日を御紹介します



給食週間中の4つ目の取組として、今年は、シェフ給食を実施しました。パレスホテル大宮の総料理長「毛塚智之シェフ」が、地場産物を活用した給食献立を提案するとともに、シェフ給食当日には、調理員さんと一緒に調理をし、給食を提供してくださいました。給食時間には、各教室をまわって子どもたちとの会話を楽しみ、「五味五感」「なぜコック帽は長いのか」など、色々なお話をしてくださいました。教室では「全部美味しい!」「毎日シェフ給食だったらいいのに!」などの嬉しそうな声が聞こえてきました。

7:45 シェフ到着



8:20 シェフ紹介の会



9:00 調理



13:20 感謝の会



12:40 6年1組会食



12:20 各クラス巡回



## ★シェフ給食レシピ★

### 『豚肉のトマト煮込みカスレ風』(4人分)

・豚肩ロース角切	200 g	・食塩	4 g
・にんにく (みじん)	3 g	・こしょう	適量
・油	適量	・パン粉	15 g
・にんじん (1.5 cm角)	40 g		
・たまねぎ (1.5 cm角)	60 g		
・きゅべつ (2cm角)	60 g		
・ミックスビーンズ	40 g		
・トマトペースト	8 g		
・ホールトマトダイス缶	40 g		
・ブイヨンスープ	340 g		
・ローリエパウダー	適量		



- ① 鍋に油とにんにくを入れ、弱火でゆっくりにんにくの香りを出す。
- ② さらに、人参、玉ねぎを加え、野菜がしんなりするまで炒め、きゅべつを加える。
- ③ ②に豚肉を加え、しっかりと焼き色がつくくらいまで炒める。
- ④ ③にトマトペーストを加え、肉にからめ、パン粉を加える。
- ⑤ ブイヨンを入れ、トマト缶、ローリエを加え、沸騰するまで強火、沸騰したら弱火にし、煮込む。
- ⑥ 豆を入れ、塩、こしょうで調える。