

# 給食だより



【家庭数】

平成 30年3月  
さいたま市立  
大宮南小学校

今年度も終わりに近づき、進級・卒業にむけて、締めくくりの時期となりました。大宮南小学校の子どもたちは、給食をととてもよく食べるので、この一年間で体も心も大きく成長したのではないのでしょうか。新しい学年、学校に向けて、残り少ない日々を元気に過ごしましょう。



## 調理員さんとの交流給食



全国学校給食週間の取り組みの一環で、全学年が調理員さんとの交流給食を行いました。調理員さんが、給食室でどういったお仕事をされているのかを知り、おいしい給食を作るために毎日大変な作業をしてくださっていることに気づくことができました。



### 調理員さんへの感謝のお手紙 (一部抜粋)

- わたしは、野菜が苦手です。でも、学校で出てくる野菜は食べられるようになりました。カレーもおいしいです。(1年)
- 毎日きれいな食器においしいごはん、ありがとうございます。給食の揚げパンが一番好きです。また、作ってください。(2年)
- 給食室の中は見られないけれど、いつも4時間目になると給食を思い出し、作っている様子を想像します。(3年)
- わたしは、学校の中で給食の時間が一番好きです。その理由は、きれいなものでもおいしく食べられるし、友達といっしょに話をしながら食べると、笑顔になれるからです。これからもみんなに笑顔を届けてください。(4年)
- 毎日3時間目からおなか为空いて、給食の時間が待ち遠しいです。家でも料理を作ってみるととても大変で、調理員さんの苦労が分かりました。調理員さんが、全校約700人の給食を愛情込めて作ってくださるので、ほくはいつも幸せです。(5年)
- 6年間毎日おいしい給食をありがとうございました。世界の料理や季節ごとの行事食が楽しみでした。また、手作りのカレーやコロッケがおいしくて好きでした。中学生になってもおいしかった給食を忘れません。(6年)



☆給食で人気のあったメニューをいくつかご紹介します。



### ～みそポテト～

<材料 4人分>

じゃがいも	200g
小麦粉	40g
卵	1/2個
水	小さじ5

A

白みそ	小さじ4
砂糖	小さじ1弱
みりん	小さじ2弱
水	小さじ2弱
一味唐辛子	適量

<作り方>

- ①じゃがいもは乱切りし、茹でるか蒸す。
- ②小麦粉、卵、水を混ぜ合わせて天ぷらの衣を作る。
- ③じゃがいもを②につけ、油で揚げる。
- ④Aを煮詰めてタレを作り、③にかける。

### ～のり酢あえ～

<材料 4人分>

ほうれんそう	40g
キャベツ	80g
もやし	100g
塩	0.4g
しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ1
刻みのり	2g

<作り方>

- ①野菜は食べやすい大きさに切り、茹でて冷ます。
- ②調味料を合わせてタレを作る。
- ③野菜とタレ、刻みのりを混ぜ合わせる。

### ～鬼まんじゅう～

<材料 4人分>

さつまいも	80g
小麦粉	60g
ベーキングパウダー	1.2g
牛乳	24g
砂糖	小さじ4
紙カップ	4枚

<作り方>

- ①さつまいもは、1cm角に切り、蒸す。
- ②小麦粉とベーキングパウダーをふるい、①を入れて混ぜる。
- ③牛乳に砂糖を入れて溶かし、②に加えて混ぜる。
- ④紙カップに入れて蒸す。

東海地方定番のおやつである鬼まんじゅうを給食用にアレンジしました。本来は、さつまいもと小麦粉、水のみで作ります。



いつも  
ありがとう!



今年度も給食運営へのご協力ありがとうございました。

来年度の給食は、新2年生から新6年生は4月11日(水)から、新1年生は18日(水)から始まります。