

給食だより



だんだんと暑さも和らいで、秋の訪れを感じられるようになりました。運動の秋、読書の秋、芸術の秋、そして食欲の秋ですね。季節の変わり目は、急な気温の変化で体調をくずしやすくなります。食生活の面からも十分に気をつけましょう。



きゅうしよく

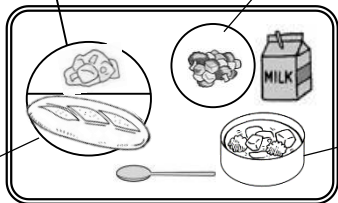
クリテリウムさいたま給食

10月27日(日)にさいたま市において、国際自転車競技大会「2019 ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」が開催されます。それに伴い、フランスの食文化を感じる学校給食として17日(木)にフランス料理を取り入れた献立が登場します。

フレンチサラダ…フランス料理の基本的なサラダ。お酢を使ったさっぱりとしたドレッシングで、フランスでは、“ヴィネグレットソース”と呼ぶそうです。

マーメレードチキン…ツールドフランスのトレードカラーの黄色をマーメレードソースで表します。

ソフトフランスパン…フランスのパリが発祥のパン。表面がパリッとしていて香ばしいのが特徴的なフランスパンよりも、やわらかめなシンブルなパンです。



ポトフ…大きく切った肉や野菜に香草を加えて煮込んだ、フランスの家庭料理です。

図書館とのコラボレーション企画！ 図書給食が登場します

★9日(水) オムライス…「ジャッキーのたからもの」より

★15日(火) 手作りかぼちゃコロッケ…「14ひきのかぼちゃ」より



10月30日は「シェフ給食」です！

さいたま市では、学校における食育推進の一環として、地元で活躍されているシェフのプロデュースによる「地元シェフによる学校給食」を平成21年度から実施しています。本校においては、平成27年度にイタリア料理のシェフによるシェフ給食が実施されました。二度目となる今年度は、中国料理のシェフにお越しいたできます。

シェフのプロフィール



よこた じゅんじ
横田 順次氏

東京都出身
1988年パレスホテル東京入社
2008年パレスホテル大宮に向向
2000年中国料理専門調理師
中国料理技能検定師
中国料理協会技能功績賞受賞

パレスホテル大宮
さいたま市大宮区桜木町 1-7-5
TEL:048-647-3300

シェフからのメッセージ

みなさん、こんにちは。嫌いな食べ物もみんなと楽しく食べて笑顔の調味料をもらえば必ず大好物になります。
あせらず、無理せず、一緒にガンバロー!!

当日の献立は、大宮南小学校のみなさんのために考案して下さる特別メニューです。市産野菜や県産米など地場産物を活用した、本場の中国料理を考えてくださっています。
※献立の内容については、10月分予定献立表をご覧ください。(都合により、変更になる場合もございます。)

学級閉鎖による給食の調整は、年度内にデザート等を追加する対応をとらせていただきます。