

5月給食だより

令和5年4月28日発行
佐倉市立印南小学校

給食がスタートしてもうすぐ3週間となります。在校生の初日の給食は、印南小自慢のカレーライスでした。子ども達や先生方からの人気も高く、新しく印南小に着任した先生方からも、「とっても美味しかった♪」との声をいただきました。

14日から1年生も給食がスタートしました。給食の前には、担任の先生から給食の約束についてお話がありました。その後はしっかりと手洗いを済ませ、準備万端で給食が配られるのを待っている様子は、とても微笑ましかったです。配膳をお手伝いしてくれた6年生も手際がよく、「さすが6年生！」と感心しました。

牛乳パックにストローをさすのに苦労している様子もありましたが、鶏のから揚げやツナサラダを「美味しい！」と言って食べてくれました。心の中で、「よし！給食の第一印象はOKだわ！」と嬉しい気持ちになりました。

新学期が始まって1か月、そろそろ疲れが出始める時期です。ここ数日、気温の差も激しいので、体調を崩している子も増えている印象です。ゴールデンウィークは、ゆっくりリラックスできる時間を作り、生活リズムを整えてほしいと思います。

「朝ベジ」・・・朝ごはんにベジタブル！

今までの朝ごはんに野菜を取り入れてみませんか？
野菜を取り入れることで、栄養バランスがもっと良くなります。



給食レシピで朝ベジ♪

春キャベツのフレンチサラダ

<材料4人分>

ハム(細切り)	3枚	
にんじん(せん切り)	1/3本	
キャベツ(細切り)	3枚	
きゅうり(せん切り)	1/2本	
コーン	大さじ2	
A {	酢	大さじ1弱
	砂糖	小さじ1
	塩	小さじ1/6
	ブラックペッパー	少々
	サラダ油	大さじ1

<作り方>

- ①Aのドレッシングをよく混ぜ合わせる。
- ②耐熱ボールや皿に、にんじん、キャベツの順に入れ、ラップをしてレンジで加熱する。(600Wで3分程度)
- ③①を水で冷まし、水気を切る。
- ④ハム、きゅうり、コーン、②の野菜をドレッシングで和える。

春らしいいろどりの
サラダです♪

味がなじんで食べやすいように加熱していますが、生のままでも大丈夫です。



4月の献立から

1年生初めての給食



14日(金)
麦ご飯・菜の花ふりかけ
鶏のから揚げ・ツナサラダ
はちみつレモンゼリー・牛乳

朝ベジレシピ



19日(水)
ツナマヨコーントースト
もち入りポトフ
パインゼリー・牛乳

佐倉の先覚者「津田仙」が
広めた西洋野菜を使った
メニュー



24日(月)
チキンライス・鮭のハーブ焼き
津田仙サラダ・牛乳
豆乳パンナコッタいちごソース

5月の献立は・・・

5月5日端午の節句

鯉のぼりや武者人形を飾り、かしわ餅やちまきを食べて、男の子の健やかな成長と幸せを願う祝日です。給食では、2日にかしわ餅を食べます。



食育体験

11日に1年生がグリンピースのさやむき、18日に2年生が空豆のさやむきをします。グリンピースや空豆が苦手な子ども達も多いですが、食育体験をきっかけに好きになってほしいと思います。



日本各地の郷土料理を知ろう「静岡県」

日本一のお茶の生産地としても有名です。他にも、しらすや桜エビ、マグロやカツオなどの海の幸も豊かです。給食では、29日にカツオや干した桜エビを使ったメニューや、伊豆の『国清寺』で600年ほど前から食べられていた国清汁を取り入れました。デザートはお茶を使ったプリンです。



「第3子以降学校給食費補助金」についてのご案内

扶養する子が3人以上いる世帯のうち、第3子以降の子が佐倉市立小・中学校に在籍している場合の学校給食費相当額を市が補助します。

補助金を受けるためには、5月22日(月)までに、申請書・委任状、扶養確認書類などの必要書類の提出が必要です。

申請書類は、学校もしくは教育委員会で配布いたしますので、申請を希望される方は、学校・教育委員会指導課にご連絡の上、受け取りをお願いします。

