

# 給食室を知ってもらう取り組み

荏田東第一小学校

荏田東第一小学校では、児童のみなさんやご家庭、教職員に給食室のことを知ってもらうため、発信の取り組みをしています。

## ▼給食だより



令和5年6月30日  
荏田東第一小学校  
校長 熊谷潤平  
学校栄養職員 秋山嘉代

### 【7月の給食について】

◆旬の食品を多く取り入れました。

(とうがん、えだまめ、オクラ、なす、ズッキーニ、こたますいか、とうもろこし、きゅうり、トマト、かぼちゃ、ピーマン、にがうり)

◆七夕になんだ献立を取り入れました。(すましそうめん・7/4)

◆食欲が増す献立を取り入れました。

(夏野菜のカレー・7/6、カレービーンズシチュー・7/13、チリコンカン・7/11、白身魚のチリソース・7/3、きゅうりの梅肉あえ・7/12)

◆夏休み中の参考になる主食・主菜・副菜がそろった食事を取り入れました。

(ごはん、牛乳、いわしのかば焼き、ごまじょうゆあえ、みそ汁・7/19)

◆夏野菜を使った献立を多く取り入れました。

(夏野菜のスパゲティ・7/18、ゴーヤチャンプルー・7/14、きゅうりの梅肉あえ・7/12、えだまめ・7/4、とうもろこし・7/5)

◆新献立として「シシジューシーの具」を取り入れました。7/14



### 【7/11はえだわんスペシャル・こたますいかです！】

「こたますいか」は「大玉すいか」の小さいものではなく、品種改良の積み重ねとバイオ技術の導入により生まれた、すいかの新しい品種です。小さいのに加えて新幹線こだまが開通したころに開発されたので「こたますいか」と名付けられました。糖度12～13度の高い糖度と皮の薄さが特徴。皮の際までおいしく食べられることや、冷蔵庫に丸ごと入る手頃なサイズも人気の一因です。

なお、メロンと異なり、収穫後に追熟しないため、購入後は、新鮮なうちに食べます。給食では朝8時ごろに納品されたものを1/16にカットして提供します。



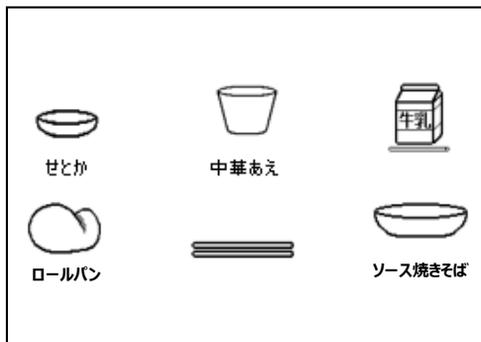
# ▼ぱくぱくだより

ぱくぱくだより

|    |  |            |  |
|----|--|------------|--|
|    |  | CD班        |  |
| 3月 |  | 14日<br>(火) |  |



| きょうの献立 <small>こんだて</small> |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| しゅしよく<br>主食                | ロールパン                    |
| しゅさい<br>主菜                 | ソース焼きそば <small>や</small> |
| ふくさい<br>副菜                 | 中華あえ <small>ちゅうか</small> |
| くだもの<br>果物                 | せとか (えだわんスペシャル)          |
| ぎゅうにゅう<br>牛乳・乳製品           | 牛乳 <small>ぎゅうにゅう</small> |



## きゅうしよく や つく かた 給食の焼きそばの作り方

きゅうしよく や かくてい つく かた すこ ちが  
給食の焼きそばは、家庭での作り方と少し違います。

①にく やさい いた あじつ  
肉と野菜を炒めてソースで味付けをします。

②めん あ にく やさい  
麺を揚げて、肉と野菜、ソースのうまみをたっぷり

す ま あ しあ ぜんこう ぶん わ  
吸わせながら混ぜ合わせて仕上げます。全校分を2つに分け

おお かま つく  
大きなお釜でダイナミックに作ります！



### せとか



きょう くだもの しよくかん のうこう  
今日の果物はせとかです。トロリととろける食感、濃厚で

あじ かんきつ かつお かん  
ジューシーな味わい、柑橘のよい香りを感じてください。

## ▼学校日記（ホームページ上）



ホーム

▶ 学校紹介

▶ 学校経営

▶ 学校だより

▶ 学校日記

▶ 令和5年度 学校日記

▶ 令和4年度 学校日記

▶ 令和3年度 学校日記

▶ 令和2年度 学校日記

▶ GIGA

▶ 教育相談

▶ 災害時の対応

▶ 地域学校協働本部

▶ PTA

▶ おやじの会

▶ いじめ防止基本方針

現在位置：[ホーム](#) > [学校日記](#) > [令和5年度 学校日記](#) > 【給食室】キャベツサラダの作り方



### 【給食室】キャベツサラダの作り方



給食のキャベツサラダ、おいしいですね。キャベツを千切りした後、大きなお釜でゆでて水で冷やしたあと、甘酢とあえます。水で冷やすのは、見た目がきれいな緑色になり、食感もよくなるからです。ご家庭でもぜひ試してみてください。

キャベツサラダの作り方はこちらです↓

[ygs.or.jp/pdf/shokuzai/lunch/cabbagesalad202009.pdf](https://ygs.or.jp/pdf/shokuzai/lunch/cabbagesalad202009.pdf)

登録日：2023年5月29日 / 更新日：2023年5月29日

児童のみなさんや教職員の方々は給食室の中に入れないので、なかなか調理室の様子を知る機会がありません。調理過程や出来上がりの給食の写真を添えて、どうやって作られているのか、安心・安全に提供するために工夫していることなどを発信しています。

「給食だよりを見て、作ってみました」「写真があると、実際に食べている給食がどんなものかわかって嬉しい」などの嬉しい声をいただき、給食室メンバーの励みになっています。

