



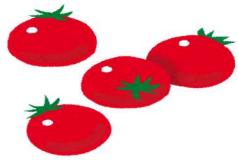
12月 給食だより



さいたま市立沼影小学校

令和7年度 12月号

毎月19日は、食育・地産地消の日
おうちのひとつよみましょう



きゅうしょく じっし シェフ給食を実施しました



11月10日にプリマベラの大山シェフをお招きし、シェフ給食を実施しました。地元の食材を使ったシェフ考案の本格的なイタリアの味を味わうことができました。そして給食委員による給食朝礼や、感謝の会を実施しました。感謝の会の後、シェフのもとへ児童が感想を伝えにひっきりなしに訪れるなど、児童に大人気の大山シェフでした。

大山シェフより「食という字は人を良くすると書きます。いただきます、ごちそうさまでしたのあいさつをきちんとしで、食を大切にできる人になってください。」というお言葉もいただきました。あらためて「食」について考える、大変貴重な経験となりました。



色鮮やかで、見た目にも食欲をそそる料理です♪



給食朝礼では、給食委員から「よく使う食材は何ですか？」などたくさん質問にお答えいただきました。



シェフ自ら、ミネストローネに使うトマトを切ってくださいました。



火加減や調理方法などを細かく指示してくださいました。そして大きな釜と食材の量にびっくりされていました。



給食委員がイタリア風の飾り付けをした特別教室で感謝の会を行いました。



当日は清水市長もお越しくださいり、児童との会食、感謝の会にもご出席いただきました。

給食試食会を実施しました

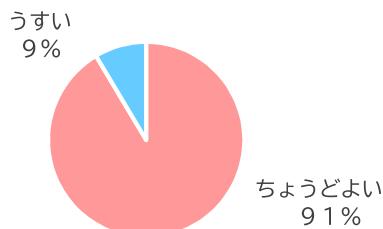


11月6日、1年・ひまわり学級の保護者の皆様を対象に、給食参観・試食会を実施しました。ご参加いただいた保護者の皆様ありがとうございました。廊下からお子さんの配膳の様子などを参観していただき、ご家庭とは違った様子が垣間見られたようで、皆様笑顔になられていた姿が印象的でした。

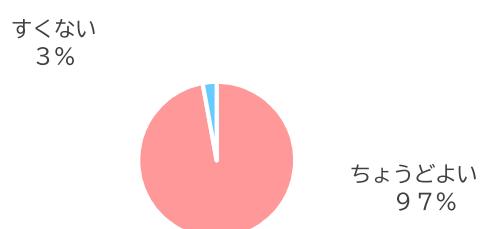
当日は、アンケートにもご協力いただき、ご家庭での食育の様子や、本校学校給食への感想、ご意見をいただきました。皆様からのご意見を参考によりよい給食を目指していきますので、引き続きご理解とご協力の程よろしくお願ひいたします。また、配膳の補助をしていただいたPTAの皆様ありがとうございました。

★アンケート結果★

味付けについて



量について



旬の味「くわい」の芽取り



12月3日に緑区の若谷さんの「くわい」を使った「くわいご飯」が給食に登場します。さいたま市の緑区や岩槻区はくわいの一大産地で、東京や、大阪、京都などにも出荷されています。その貴重なくわいの芽取りを、ひまわり学級で実施する予定です。ホクホクで少し苦い大人な味の「くわい」をみなさんお楽しみに！！



セレクト給食（ケーキ）



12月19日の2学期給食最終日に「セレクト給食」を実施します。ケーキのセレクトで「いちご味」と「チョコ味」から好きなものを事前に選び、当日を迎えます。自分で「食」を選ぶ楽しさを感じられたらと思います。合計数は、いちご味365人、チョコ味618人でチョコ味が多い結果となりました。



日本の食文化を味わおう「冬至」



「冬至」に、かぼちゃを食べると風邪をひかないという言い伝えがありますが、かぼちゃはビタミンA・C・Eを含む、まさに風邪予防にぴったりの食べ物です。夏に収穫されますが、冬まで保存することができ、昔から冬の貴重なビタミン源として利用されてきました。給食では12月18日にかぼちゃの入った「ほうとう」をつくります。からだが温まりとてもおいしいですよ。また、冬至の日には「湯治」や「融通がきく」との語呂にかけて、ゆず湯に入る習慣があります。ゆずの産地としても知られる毛呂山産のゆずを使った「鶏肉のゆずみそがけ」も登場します。お楽しみに！！