

12月給食だより

令和6年12月号
さいたま市立見沼小学校

11月1日 シェフ給食を実施しました！

今年、パレスホテル大宮にある「中華料理瑞麟」の亀田諭シェフに来校いただき、本格的な中華料理をおしえていただきながら実施しました。



本格的な中華包丁で、にんじんを「飾り切り」していただきました。調理員さんと栄養士は、目が釘付けでした。

シェフも、こんなに大きい釜を混ぜるのは初めてだったようです。たっぷりの具材が入り、おいしそうなあんかけの具ができあがりました。



メニューは、あんかけやきそば、なめこと豆腐の淡雪スープ、ごま団子、烏龍茶でした。このひのために、1学期から準備を始め、夏休み中から打ち合わせや試作を重ねてきました。



給食委員会が中心となり、全校集会でシェフの紹介や給食の感想発表を行いました。シェフに直接「おいしかったです！」と感謝の気持ちを伝えることができ、子どもたちも嬉しそうでした。



給食試食会を実施しました

11月7日（木）に、1年生の保護者対象で実施しました。多くの保護者のみなさまにご参加いただき、ありがとうございました。



【実施後アンケートより】

★給食室に冷暖房がなく、本当に大変な思いをして作ってくれている事を知り、感謝しかありません。食べやすい大きさ、栄養面、沢山のことを考えて作ってくださる事に子ども達が気がついて欲しいな…こんなに美味しいものを食べられること自体が幸せなんだよって改めて家でも話したいと思いました。給食で苦手な食べ物も少しずつ食べられるようになりました。給食の先生方みなさんのおかげです。

★我が子は、まだ学校生活が慣れていない4月。給食が楽しみで登校していました。帰宅すれば、給食が美味しい美味しいと、給食の話をよくしていました。本日はお話がありましたように、給食は食育の側面は勿論ですが、学校へ気持ちを向ける活力にもなっていると思います。栄養士さんはじめ、調理員さん、給食に関わる様々な方のおかげで、学校給食があること、母として本当に有り難く感じます。



豚肉のゆずかあえ

【材料・切り方（小学生4人分）】

材料	4人分
豚肉（角切り）	300g
片栗粉	30g
揚げ油	適量
砂糖	18g（大さじ2）
しょうゆ	18g（大さじ1）
料理酒	5g（小さじ1）
ゆず果汁	4g（小さじ2）

【作り方】

- ① 豚肉に片栗粉をまぶし、油できつね色になるまでカラッと揚げる。
- ② フライパン等で★の調味料を混ぜて加熱し、揚げた①を混ぜ合わせる。

ゆずの香りがふんわり、おいしさをひきたて、ごはんのおともにぴったりの一品です。夏はゆず果汁をレモン果汁に変えたり、豚肉を鶏肉にしたり、ボリュームを出したり予算を抑えたい場合は、豚肉の半量を素揚げのジャガイモにしてもおいしく食べることができます。簡単にできますので、ぜひお家でも作ってみてください。12月は給食では、サイボクの高級豚肉「ゴールデンポーク」を使います！



✂キリトリ✂

ぜひ作った感想を教えてください！質問等でも構いません。

年 氏名