

給食だより6月号

2022年6月1日

中央区立佃島小学校

校長 永木 一郎

今月の行事食

梅雨～梅を使用した給食～

梅じゃこごはん きびなごのから揚げ
お浸し すまし汁
あじさいゼリー

【梅雨】



梅雨とは、春から夏にかけて雨や曇りの日が多くなる季節現象を表す言葉であり、暦(雑節)でもあります。季節現象の梅雨と暦の梅雨の時期は少しずれています。暦の梅雨は梅が熟す時期でもあり梅仕事を行う時期でもあります。梅雨にちなんだ給食として梅を使用したごはんを提供します。

GoToいと「鹿児島県」

ガネ

地域や作る人によって材料や味も異なりますが、共通点は「さつまいもと粉類を使い、油で揚げた」鹿児島のかき揚げ『ガネ』。料理の見た目が「かに(鹿児島弁でがね)」に似ていることからこのように呼ばれているそうです。給食のガネもさつまいもを使っています。

学校給食「じゃこの佃煮」のちよい話 6月17日

中央区佃島発祥の料理。小さい給食室でも大きい給食室でも作れるよう、試作を重ねレシピを作成する時に、佃煮屋さんにも協力をいただき完成させました。じゃこの佃煮を提供できてから、海苔や昆布と次々とメニューを増やしました。給食で提供するたびに、佃煮屋さんにも協力して作った時を思い出し感謝しています。

地産地消給食の日

東京都で採れた・捕れた食材を使用する日を作っています。6月は小松菜を使ったチャーハンを予定しています。



食べよう野菜350【児童は300】

今月の350の日は『6月20日(月)キャベツと大麦のサラダ』です。1皿60g 感覚を身に付けてもらえるとうれしいです。

このマークが目印 → → →



「豆の日」 6月は手亡豆

じゃがいもコロッケに手亡が入っています。じゃがいものほくほくと豆のほくほくが重なって、じゃがいもだけのコロッケより深みのました食べやすい味になっています。

食育ピクトグラム12種&食育マークの紹介

★生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進ピクトグラム1～8



★持続可能な食を支える食育の推進ピクトグラム9～11



★全体の総括 ピクトグラム12



農林水産省が作った、食育の目的をわかりやすくしたピクトグラムです。今後、献立表にも使用します。



食育マーク