給食だより 8・9月

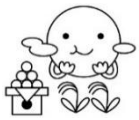
令和６年８月28日
さいたま市立大宮別所小学校
給食室

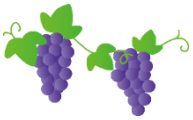
　夏休みが終わって、学校では日に焼けた子どもたちの笑顔が輝いています。
　長い夏休みの間、規則正しい生活を送ることができましたか。規則正しく生活リズムを整え、食事もしっかりととって体調を整えましょう。

とうもろこしの皮をむいたよ！

　７月９日（火）に２年生と、なのはな学級のみんなが「とうもろこしの皮むき」をしてくれました。
　１人１～２本のとうもろこしを丁寧にむいてくれました。
　給食ではそのとうもろこしを蒸していただきました。とても甘くておいしかったです。

✿8･9月の献立について✿





３０日：町田農園さんの『なし』を届けていただきます。9月２７日には『巨峰』を。甘みが深く、おいしい果物です!!

１１日：“食育の日”今月は近畿地方の郷土料理です。兵庫県は、たこの捕獲量が全国2位です。たくさんとれた「たこ」を使った『たこめし』が有名です。『吉野汁』はすまし汁にくず粉を溶かし入れ、とろみをつけた汁物のことです。口当たりがよく、ほどよいとろみで、体が温まります。くず（葛）の主な生産地が奈良県吉野であるため、この名前がつけられました。

１７日：十五夜は、秋の収穫に感謝し、お米を粉にして団子を作り、1年の中で最も明るく美しいと言われる中秋の名月にお供えをします。給食では、十五夜にちなんで、『月見団子汁』です。

２４日：「冬瓜」は、冬の瓜と書きますが、夏が旬の野菜です。冷暗所で保存しておけば、冬までもつことから、漢字では「 冬瓜 」となったと言われています。涼しげな見た目と、さっぱりとした味で、煮込みやスープにぴったりです。

２５日：新メニュー、**手作りカレーパン**です!!手作りなので、全学年を一度に作ることができません。そこで学年ごとに分けて作ることにしました。今月は５年生です。カリカリのおいしパンですよ♪

１０月　祝☆５０周年！シェフ給食！！

　10月18日（金）「パレスホテル大宮」より八田英昭シェフが大宮別所小学校にやって来ます!! !!八田シェフ考案の献立で給食をいただきます。
　シェフからは、みんなの「おいしかった」が最高の喜びです。愛情込めて、一生懸命、みんなの給食を作りたいと思います。とメッセージが届いています。
　メニューは来月に発表します。お楽しみに♪