

ぎゅう しょく  
**給食だより** 12月

令和7年12月  
さいたま市立指扇小学校

運動会も終わり、年末が近づいてきました。建て替え工事のため給食センターに移り、もうすぐ1年になります。給食センターでも地元シェフが考えてくださったフランス料理の給食にチャレンジしています。

がつ にち けつ きゅうしょく  
**12月15日(月)はシェフ給食です!!**

おおみや  
パレスホテル大宮  
そうりょうりちよう  
総料理長

けづかともゆき  
毛塚智之シェフ



※当日、毛塚シェフの来校  
はありませんが、フランス  
料理の給食をお楽しみに！

けづか  
～毛塚シェフからのメッセージ～

◎食べる事は大好きですか？ ◎好きな食べ物は何ですか？

◎お料理はした事ありますか？

今回は給食センターのスタッフと一緒にお料理を作ります。

出来たての美味しさ、そして食べる楽しさをみんなで味わって

みませんか!! 幸せの始まりは美味しい楽しいがスタートです。

～当日のメニュー～

- ◆ソフトフランスパン ◆牛乳
- ◆バサの蒸し焼き埼玉県産ブロッコリーのクリームソース
- ◆彩野菜とペンネのカレー風味仕立て
- ◆パイザンヌスープ
- ◆エクレア

**◎1年生の保護者を対象に給食試食会が開催されました。**

6年生の教室で給食を試食しました。その後、1年生の給食の様子を参観し、多目的教室で本校の給食について動画等で説明をさせていただきました。

★給食試食会のご感想★ (一部抜粋)

- ・安心安全はもちろん、献立に工夫が凝らされていると感じます。家庭で出すメニューは偏りがちなので、いろいろな食材に触れられる機会を作ってください、感謝しています。
- ・自校式でなくなってどうなのだろうと不安でしたが、温かくておいしい給食でよかったです。衛生管理もしっかりされていて、好感を持ちました。
- ・実際に給食を食べて、味や量や食べ方片付け方、時間が結構ない、など体感できました。子供達の食事の様子も少し見られてよくわかりました。また給食センターの動画はとてもわかりやすく、とても手をかけて作って頂いていることが非常にわかりました。子供にも伝え、感謝してなるべく残さず食べようと伝えたいと思いました。
- ・思っていたよりも1食の量がしっかりあったので、大人でも十分満足出来ました。牛乳パックの分解と分別が難しかったです。