

7月給食たより

平成30年6月29日
世田谷区立桜丘小学校
栄養士 山口 想太郎

7月に入り、梅雨も残り半分くらいになりました。梅雨明けが待ち遠しいですね。梅雨が明けると本格的な夏がやってきます。暑いと食欲が落ちることもあるので、今月の給食は旬の食材をたくさん使ったり、食欲が増すようスパイスを使ったり、さっぱりと食べられるような料理を取り入れるなどの工夫をしました。しっかり食べて、夏を元気に過ごしましょう。

7月の給食目標

あとかたづけを上手にしよう



<この片付け方の、どこを直せばよいだろう？>



ひとりひとりが考えて行動すれば、きっとよりよくなると思います。1学期の給食は、残すところあと12回です。後片付けをする人（＝調理員さんたち）が見て、気持ちのよいワゴンが毎日返ってくることを期待しています。よろしくお願ひします。

<もちろん、気持ちのよい後片付けができているクラスもたくさんあります！> **ありがとう!**



紹介したのはほんの一部です。昨年度よりも、よい後片付けができているクラスが**確実に**増えてきています!

めざせ 片付けチャンピオン! 7月10~13日 片付け選手権を実施します!

7/10~13、山口先生が全クラスの片付け方をチェックします。はしやスプーンがそろっているか、食器の返し方はどうか、残菓の片付け方はどうかなど、さまざまなポイントをチェックします。1週間の片付け方を総合して、特にすばらしいクラスを次の週に表彰、紹介します。

給食当番だけに任せるのではなく、ひとりひとりが意識し、全員で協力して後片付けを行いましょう!

7月の献立より

●2日(月) **4年生とうもろこし皮むき体験**



1時間目に4年生全員でとうもろこしの皮むきをします。東京都瑞穂町で作られた、朝採りの新鮮なとうもろこしです。シンプルに蒸しとうもろこしにします。全校児童分なので、約250本ものとうもろこしが届きます。4年生のみなさん、よろしくお願ひします!

●6日(金) **開校記念日(7/9)お祝い&七夕(7/7)献立**

7/9は桜丘小学校の開校記念日です。お祝いとして、給食では新潟県産のこしひかりでお赤飯を作ります。さらに「おめでたい」とかけ、八丈島産のめだいをを使った料理も作ります。



また、7/7は七夕です。七夕にはそうめんを食べる習慣があるので、そうめんの入った七夕汁を作ります。

●10日(火) **6年生日光茅習献立~栃木県の郷土料理~**

8/6~8に6年生が栃木県の日光に行きます。日光の茅習献立として、栃木県の郷土料理や特産品を使った料理を出します。栃木県といえば宇都宮のぎょうざが有名です。他にもゆばやかんぴょうが特産品として知られています。この機会に1~6年生みんなで栃木県の特産品を味わいましょう!

おしらせ

今年度より、本校ホームページの「配布文書」に給食レシピを掲載しています。給食時間中にクラスを巡回した際に、多くの児童から「この作り方教えて!」と言われた料理のレシピです。ぜひご覧ください。