

給食室から

〈11月の行事食〉

菊花団子は、肉団子にもち米をまぶし蒸した料理で、見た目が菊の花に似ていることからこの名前がつけました。菊は、桜とともに日本の国花となっています。

文化の日



- ごはん
- 拌三絲
- 牛乳
- 菊花団子
- わかめスープ

勤労感謝の日



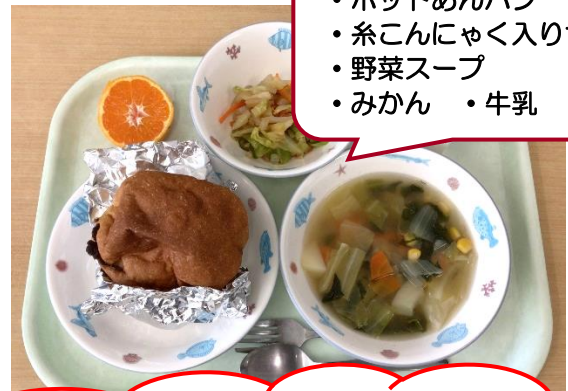
- 五穀ごはん
- おひたし
- 牛乳
- 秋鮭のお宝焼き
- 沢煮椀

勤労感謝の日とは、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日」として制定されましたが、もともとはその年の収穫に感謝を捧げる日でした。給食では、新米に麦やあわ、きびなどを合わせてご飯を炊きました。また、主菜には、鮭に色とりどりの野菜をのせて甘辛ダレをかけました。

〈米粉を使用したパン〉

東京都では小麦の代わりとなる米粉の活用を応援しています。

いろいろな形に加工した米を使い食べることで、日本の食糧自給率の向上に繋がることも期待されています。また、区より、国産食材を活用した食育の推進をということで、本校の給食でも、一部米粉を使ったパンに、優しい甘さで炊いた小豆を挟み、あんパンを作りました。



- ホットあんパン
- 糸こんにゃく入りサラダ
- 野菜スープ
- みかん
- 牛乳

りんごを4～6等分のくし形に切り薄くスライスし、グラニュー糖をひとつまみ、バター少々をのせて焼くだけです。ぜひ、ご家庭でもお試しください。

給食試食会



11月28日に給食試食会が行われました。4年ぶりの試食会ということもあり、大勢の方がご参加くださいました。

当日の献立は、
 • 豆腐入りキーマカレー
 • ポテト入りサラダ
 • 焼きりんご
 • 牛乳 でした。

〈 音楽会献立 〉

11月23日に、「みんなで協力して楽しい音楽会にしよう」をテーマに、音楽会が行われました。前日22日の午前中は児童鑑賞日でしたが、給食準備中に各教室の様子を見に行くと、晴れやかな顔をしている児童や、「もっと歌いたい気分だ〜」と廊下を歩いている児童の様子が見られました。給食でも、音楽会の気分を盛り上げようと、曲にちなんだ料理をお出ししました。



「ラバースコンチェルト」にちなみ、ドイツ料理。
 ・ジャーマンポテト
 ・アイントップフ



「ルパン三世」にちなみ、北海道料理。
 ・石狩ごはん
 ・どさんこ汁

「ジッパディドゥーダ」にちなみ、
 ・チリコンカーン

〈旬の食材〉



ドーナツの生地に、にんじんのみじん切りとすりおろしたものを合わせて作りました。外はサクサク、中は柔らかなドーナツができました。

