

12月

給食だより



令和5年12月
さいたま市立芝川小学校

12月5日(火)は「芝川小 創立50周年記念行事 シェフ給食」です!当日の給食のメニューを考えてくれたのは、さいたま市岩槻区にある「ヨロ研カフェ」の新妻直也シェフです。さいたま市産のヨーロッパ野菜を使った本格イタリア料理を芝川小の調理員さんと一緒に作ります。お楽しみに!



ヨロ研カフェ (さいたま市岩槻区)
料理長 新妻直也氏

ヨロ研カフェは、さいたま市岩槻区にある「ヨーロッパ野菜」を使ったイタリア料理のカフェレストランです。新妻シェフは、イタリアでの研修を経て、さいたま市南区のイタリアン アズーリのシェフをしていました。

新妻シェフより メッセージ

わたしたちのように、生産者とお客様をつなぐパイプ役。良い食材、生産者の思いをわたしたちのフィルターを通して、イタリア料理に昇華させます。



「ヨロ研カフェ」の新妻直也シェフ考案メニュー



- ・フォカッチャ ・ぎゅうにゅう
- ・ペンネリガーテのボロネーゼ (ボルチーニふうみ)
- ・カーボロネロのミネストローネ
- ・ビーツのティラミス



ヨーロッパ野菜の紹介



カーボロネロ
黒キャベツのことで、寒い季節に甘みを増します。煮込み料理にピッタリ。ミネストローネに入ります。



ビーツ
赤紫色が特徴の野菜です。火を通して、その色は残ります。ピンク色のティラミスを作ります。

12月の目標

協力して準備・片付けをしよう



学校給食試食会を開催しました♪

※アンケート回答84名

11月10日(金)に学校給食試食会を実施しました。4年ぶりの開催となりましたので、1～4年生の保護者を対象に募集し、110名の申込みがありました。参加された保護者の皆様のご協力もあり、無事に終了することが出来ました。アンケートより貴重な意見をいただくことが出来たので、ご報告させていただきます。

★本日の給食について(児童に提供する視点でお答えください。)

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| ①献立の内容 | ・良い 80人 | ・普通 4人 | ・悪い 0人 |
| ②給食の量 | ・多い 7人 | ・適当 75人 | ・少ない 2人 |
| ③味付け | ・濃い 1人 | ・適当 83人 | ・薄い 0人 |
| ④見た目 | ・良い 64人 | ・普通 20人 | ・悪い 0人 |
| ⑤その他の意見 | | | |



- 多くの種類の野菜を使っていて嬉しい。 ○野菜が多く、具材も柔らかくて食べやすかったです。
- 給食で埼玉県の郷土料理を食べる機会があるのがとてもありがたいです。 △6年生にはお箸が短すぎる。
- 汁が少し薄く感じたので、普段の食事の味付けが濃くなっているかもしれないと気付けた。
- 大量に作っているのに家庭で作っているかのような味付けで、どれもとても美味しかった。 △食べる時間が短い。
- △うどんが多く、汁が足りなくなった。子供達は汁がなくなったらおかわりしているのか気になる。 など

★お子さんからの給食についての感想

- 学校で初めて食べる献立も多く非常に楽しみにしています。家でも同じの作って～とよく言われているのでレシピを教えてくださいたいメニューが多いです！ ○とても美味しいと言っています。特に揚げパンは楽しみにしています！
- 好きなメニューが出たら感想を伝えてくれます。また、朝学校へ行く前にメニューをチェックして楽しみにしています。
- 野菜は給食では食べており(家ではさほど食べない)お代わりするほど美味しくいただいているとのことです。
- 毎日、給食おいしい。大好きと聞いています。入学前は食べなかったサラダを給食で大好きになりました。 など

★お子さんの好き嫌いの有無 ・ある 55人 ・普通 29人

(多かった食品: ピーマン、なす、きのこ、野菜類、魚類 など)

★好き嫌いをなくすためのご家庭の工夫

- ・テンションあがるように、旗をたてたり、野菜細かく刻んだりしています。 ・こっそり入れる。
- ・野菜はミートソースや、キーマカレーに入れる。 ○たべものの素晴らしさ、ありがたさを話して食べさせる。
- ・一緒に料理をする。食べやすい味付けをする。一口だけでも挑戦する。 など

★お子さんの食に関することで気になること

- ・偏食 ・好き嫌い ・スポーツ栄養 ・食べず嫌い ・肥満傾向 ・少食
- ・よく噛まない ・ダイエットへの関心 ・食事のマナー ・食べるのに時間がかかる など

★献立表の配布について ・紙で学校から配布 60人 ・ホームページ上の配信のみで構わない 24人

★試食会の感想

- 栄養バランスも素晴らしく温度管理もしっかりされていてとても安心しました。いつもありがとうございます。
- 給食ができるまでの過程を始めて知り、おもしろかったです。子供の頃は何気なく食べていた給食ですが、とても愛情と手間をかけて作られているのだなあと思いました。野菜嫌いな子供も給食は美味しい!と毎日楽しみに食べています。
- 知らないことが知れて、楽しい試食会でした。来年度も開催してほしいです。噂の芝川カレーもぜひ食べてみたいです!
- 状況に応じて子ども達も向き合って食べるスタイルにできたら給食の時間が更に楽しみになるのではないかと感じました。
- 美味しい給食をありがとうございました。楽しい時間でした。いつも食べている味がわかって良かったです。 など

たくさんのご意見、大変励みになりました。来年度も開催できるようにしたいと思います。子どもたちのために、安全でおいしい給食をこれからもつくっていきます。さらに学校給食の充実に、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。