

1 月 給食だより

令和6年1月
さいたま市立芝川小学校

新しい年がスタートしました。皆さんはどのようなお正月を過ごしましたか。今年も、皆さんの心と体の栄養を満たすおいしい給食を作っていきますので、よろしくお祈りします。1月は「学校給食週間」があります。給食について考える月にしましょう。

「芝川小 創立50周年記念行事 シェフ給食」を行いました！

12月5日(火)は「芝川小 創立50周年記念行事 シェフ給食」を実施しました。シェフ給食当日はさいたま市岩槻区にある「ヨロ研カフェ」の新妻直也シェフをお招きしました。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ってくれました。

☆ようこそ シェフ集会☆

給食委員会が中心となって、全校集会「ようこそ 新妻シェフ集会」を朝の時間に行いました。給食委員会の児童から歓迎の言葉を贈り、新妻シェフからのお話を聞きました。新妻シェフはイタリア語で挨拶し、カーボネロを持って、今日の給食で使うヨーロッパ野菜やメニューの紹介してくれました。



☆給食室で調理☆

朝早くからティラミス作りとミネストローネの野菜を切るところから作業が始まりました。ティラミスはきれいなピンク色になり、仕上げにピーツパウダーを振りました。ミネストローネは早い時間から野菜を煮込み、カーボネロも入れて、時間ギリギリまで煮込みました。ポロネーゼは、牛肉と豚肉をこんがり焼き、赤ワインやポルチーニなどが入って、いつもの給食とは違う本格的なポロネーゼになりました。



☆給食時間・お礼の会☆

給食時間に全クラスを回っていただきました。さいたま市産のヨーロッパ野菜「カーボネロ」を持って、イタリア語で児童に声をかけてくださいました。お昼休みに給食委員会の児童によるお礼の会を行いました。シェフ給食の感想と感謝の言葉を伝え、花束と感謝状を贈りました。



1月の給食目標

給食について

かんがえよう



今日のメニュー

フォカッチャ 牛乳
パンネリガーテのポロネーゼ
ポルチーニ風味、
カーボネロのミネストローネ
ピーツのティラミス

