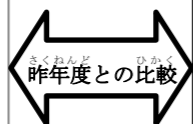
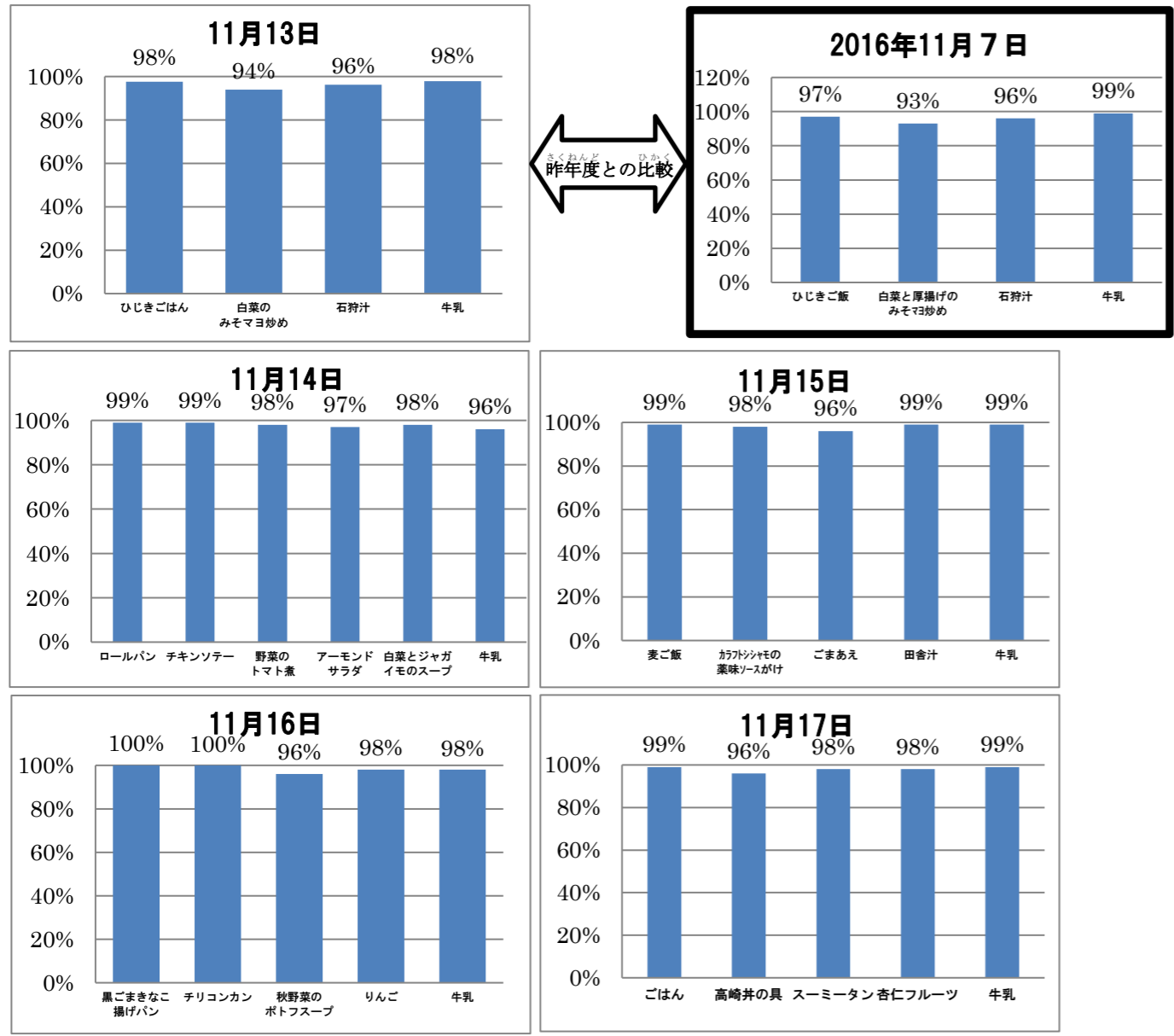


# たきがわしょうざんりょうちようさ 滝川小 残量調査

**11月13日(月)～17日(金)の  
期間中、残量を調査しました。**

給食提供量と残量を測定しました。以下は、滝川小全体のメニューごとの完食率です。



## がつこんだて 1月の献立について

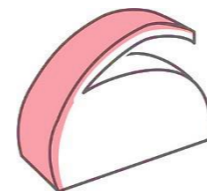
1月22日(月)～26日(金)は、「滝川小給食週間」、24日(水)～30日(火)は「全国学校給食週間」です。11日(木)の高崎舞茸ごはんや12日(金)のおつきりこみ、18日(木)の高崎ソース焼きそばなど、県内や市内の食材をたっぷり使ったメニューを出します。24日(水)～31日(水)は、日本の伝統料理や各地で人気の給食メニューを出します。

- 9日(火)：新春献立  
1年で最初の給食は、ちらし寿司を出します。梅を入れて作る、お祝いのちらし寿司です。  
おせち料理に欠かせない「なます」は、子供達が食べやすいように炒めて、酢の酸味を柔らかくして仕上げます。
- 12日(金)：かみかみ色どりサラダ  
6年生の保健委員さんが考えた「歯の健康に良いサラダ」を出します。  
カルシウム豊富なチーズやちりめんじゃこなどをたっぷり入れた彩りの良いサラダです。
- 15日(月)：小正月献立  
小正月の朝は小豆を入れた「小豆がゆ」を食べる風習があります。給食では、小豆を煮て「おしるこ」を作ります。
- 22日(月)：チンゲンサイと大根のマーボー  
今月のR354ランチです。旬の大根と高崎産の新鮮なチンゲンサイをたっぷり使って作ります。

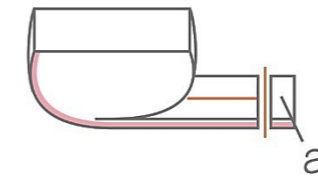
## Let's Challenge★かまぼこアレンジ

お正月のおせち料理の定番「かまぼこ」。そのまま食べてもおいしいですが、飾り切りをすれば見た目も楽しめます。包丁の扱いに注意して、飾り切りに挑戦してみましょう！作ったあとは、残さず食べましょう！！

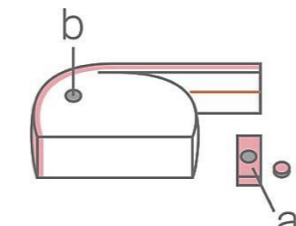
### ～ うさぎ ～



①かまぼこの背を包丁で2/3ほどむく。



②先端を約1cm切り離して耳の切り込みを入れる。

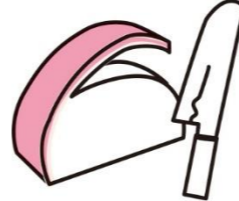


③ストローでaとbに穴を開けて、目を作る。



④aから抜いた目をbに付けて耳を丸めて完成。

### ～ 手綱かまぼこ ～



①色の付いたかまぼこを使う。色の付いた部分に少し白を付けて、7分目までそぐ。



②そいだ部分の中央に2cmほど縦に切れ目を入れる。



③切れ目にそいだ部分の端を下からくぐらせる。



④そいだ部分をもとの位置に戻す。

学校単位での残量はとて少なく、全体的にとてよく食べていることがわかります。クラス単位でもよく食べていましたが、食べられる量の個人差が大きいクラスもあるようでした。  
魚介類、特にあさりやエビが苦手と話す児童が多く、あざりとエビをたくさん使って作った高崎井の具は、残量が4%という結果でした。11月13日のメニューは、昨年度と同じ献立を出しましたが、牛乳の残量は1%増えたものの、ひじきごはん、白菜のみそマヨ炒めの残量は、それぞれ1%ずつ減りました。  
豆が苦手と話す児童も多いですが、和食のメニューに使うよりもチリコンカンのような洋食メニューに入れると食べやすいようでした。今後も児童の様子を見ながら、献立作りを行ってまいります。