

たべるのだいすき!

# 給食だより

平成29年 12月

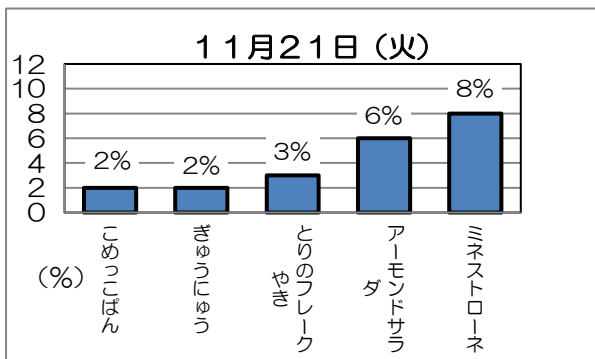
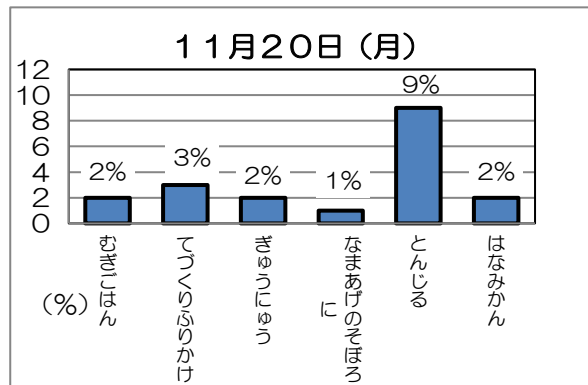
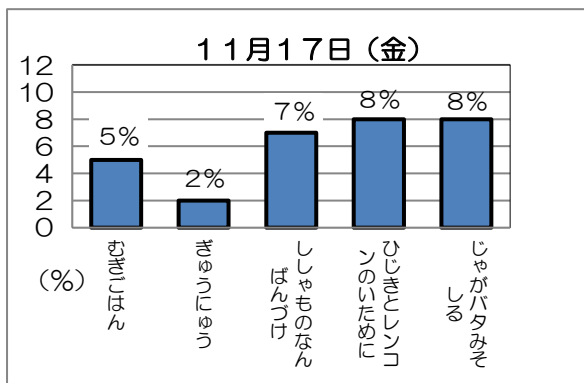
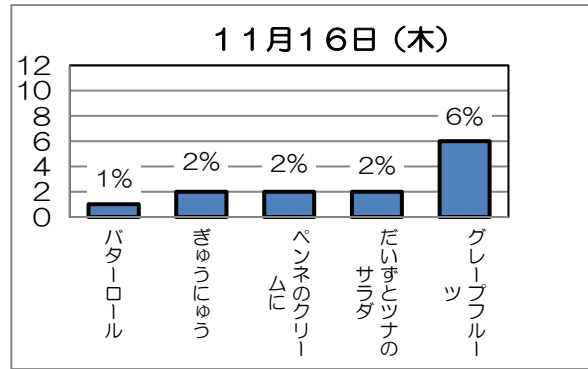
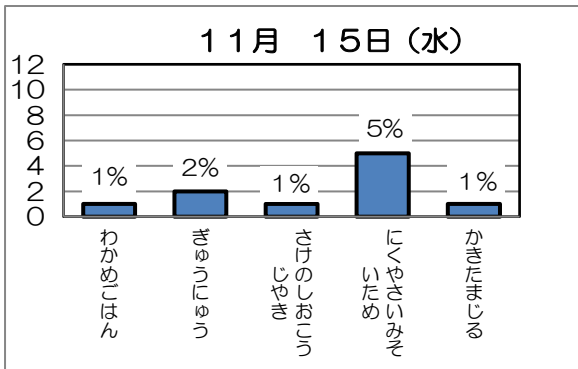
新町第一小学校

No. 8



11月15日(水)~21日(火)の1週間、全校を対象に残量調査を実施しました。

みなさんが普段給食をどれくらい食べられているかを把握し、給食の充実・改善を目的としています。残量調査結果を下に載せましたので、ご覧ください。



残量調査にご協力いただきましてありがとうございます。全体的に見て野菜や、味噌汁などの汁物の残量が多い傾向がみられました。汁物には色々な食材が使われていて、一杯でたくさんの栄養をとることができますので、真だけでもなるべく残さないように食べるようにしましょう。今後も、みなさんにおいしく食べてもらえるよう、工夫した給食づくりを心がけていきたいと思ひます。



## 給食のごはんが新米になりました



12月6日の給食からごはんが新米になりました。新米とは今年とれたお米のことで、高崎市の学校給食では「ゆめまつり」という品種のお米を使っています。このお米は、ほどよい粘りとあっさりとした味わいが特徴です。また、給食では「特別栽培米」の高崎産ゆめまつりを使用しています。

### 特別栽培米とは??

農薬や化学肥料を通常の50%以下に減らして作られたお米のことです。減農薬にするぶん、普通に作るよりも手間をかけて作られています。感謝の気持ちをもっていただきましょう。

ねんせい  
5年生

ごだいえいようそ  
「五大栄養素について」

5年生で五大栄養素についての授業に参加しました。授業の感想を書いてもらおうと、「給食は五大栄養素がそろっているのだから残さず食べたい」「家でも意識して食べたい」などの前向きな意見が多く、食事と健康の関係性について学べたようです。どれも大事な栄養素なので毎日の食事でバランスよく食べられるようにしましょう。



## きゅうしょく しょうかい 給食レシピの紹介 ~にんじんケーキ~

11月の図書室とのコラボ給食で登場したメニューです。ホットケーキミックスで簡単に作れますのでご家庭でもお試しください。

### ○材料○ (4人分)

- ・にんじん 1/3本
- ・ホットケーキミックス 100g
- ・牛乳 20cc
- ・バター 30g
- ・砂糖 大さじ2
- ・たまご 1個
- ・アルミカップや紙カップ

### ○作り方○

- ①オーブンを200℃に予熱しておく。
- ②にんじんは、すりおろすかフードプロセッサーにかけてみじん切りにする。
- ③バターをボウルに入れ、湯せんして溶かす。さとうを加えてよく混ぜる。
- ④割りほぐしたたまご、牛乳、にんじん、ホットケーキミックスの順に材料を入れて、その都度よく混ぜる。
- ⑤カップに流し入れてオーブンで15分ほど焼いて出来上がり。

市内公立保育所・幼稚園・小・中・特別支援学校給食の

### 放射性物質検査結果について

標記について下記のとおり報告がありましたので連絡いたします。

本校も検査を行いましたがいずれも不検出でした。引き続き安全安心な給食づくりに努めたいと思います。

調理期間	調理施設	検査結果 (Bq/kg)		
		ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
10月16日～10月21日	東小学校・岩鼻保育所・倉賀野幼稚園	不検出	不検出	不検出
10月23日～10月28日	群馬北保育園・倉渕中学校・ <u>新町第一小学校</u>	不検出	不検出	不検出
10月30日～11月6日	北小学校・城山小学校・豊岡中学校	不検出	不検出	不検出
11月6日～11月11日	滝川保育所・浜尻小学校・並榎中学校	不検出	不検出	不検出
11月13日～11月18日	群馬南保育園・塚沢小学校・南八幡中学校	不検出	不検出	不検出