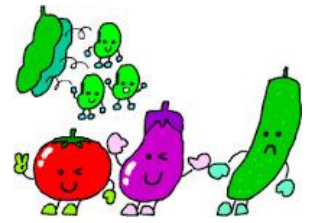


たべるのだいすき! 給食だより

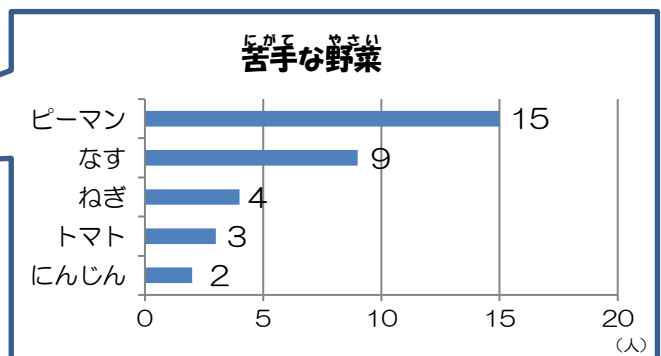
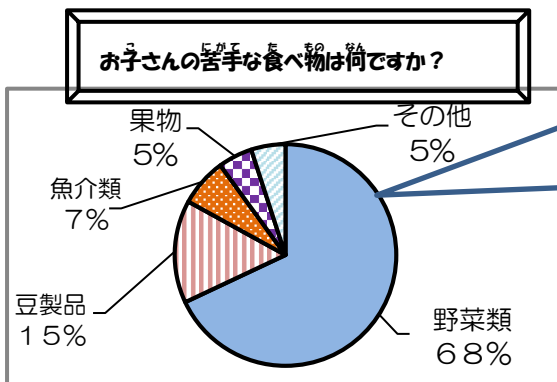
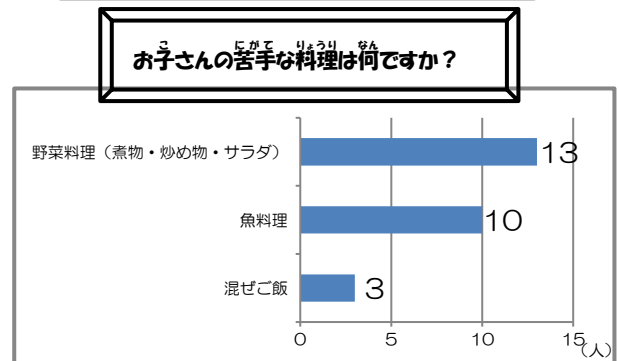
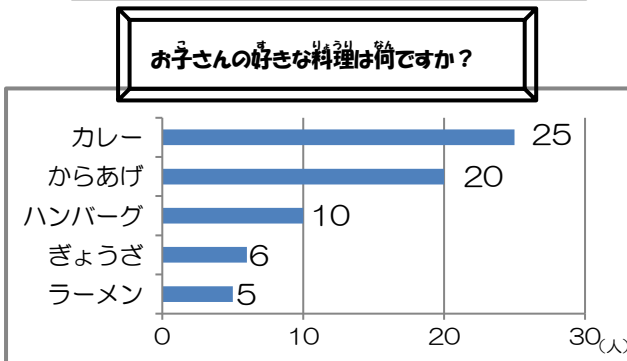
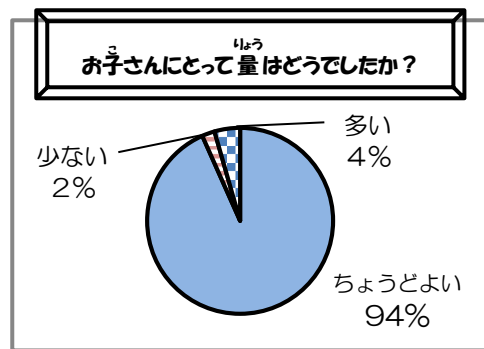
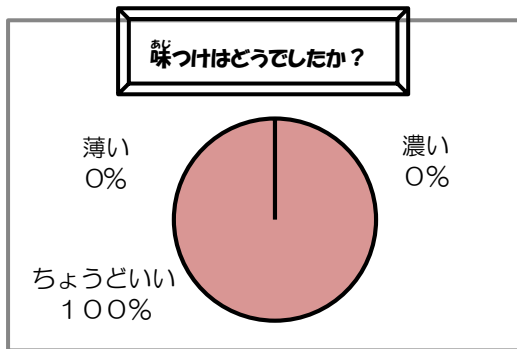
平成30年 7月
新町第一小学校
No. 4



まいにちむ あつ ひ つつ
毎日蒸し暑い日が続いています。まだ梅雨は明けませんが、晴れて急に暑くなると体調を崩したり、
ねっちゅうしょう
熱中症になりやすくなります。そうならないためにも、すいぶんほきゅう
水分補給と3食の食事をきちんととって規則正
しい生活を心がけましょう。

給食試食会アンケート結果をお知らせします

5月23日の1年生給食試食会（鶏肉のアーモンドがらめ等）のアンケート結果をお知らせ致します。お忙しい中アンケートにご協力いただき、大変ありがとうございました。



〈アンケート結果より〉

子どもたちの嗜好として、好きな料理は洋食や中華料理が多く、苦手な料理は和食が多い傾向が見られました。苦手な食べ物は分散傾向が見られましたが野菜類が多く、なかでもピーマン・なすは毎年上位に名前が挙がります。給食でも和食や野菜料理がたくさん出ますが、子どもたちが無理なく食べられるようなメニューや、調理法の工夫などに励んでいきたいと思えます。

1年生～食べ物のはたらき～

6月に1年生の各クラスで「食べ物のはたらきを知って何でも食べよう」というテーマで食育の話をしました。食べ物には“体を動かすエネルギーになる”など、はたらきごとにそれぞれ黄・赤・緑の3色に分けられます。“食べ物カルタ”を使って楽しみながら3色分けをすることができました。



給食レシピ紹介

今年は試食会アンケートで作り方を知りたい給食メニューをお尋ねしたところ、たくさんのリクエストをいただきました。今後の給食だよりで随時掲載していきたいと思えます。

〇材料(4人分)〇

- 豚ロース肉 (しょうが焼き用など少し厚めの肉) 50g 4枚
- マヨネーズ 大さじ2
- 中濃ソース 大さじ2
- からし(チューブ) 2センチ程度
- 塩 少々
- こしょう 少々
- パン粉 1/2カップ
- 粉チーズ 大さじ1
- パセリ 少々



ぶたにく 豚肉のパン粉焼き



〇作り方〇

- ① Aを混ぜ合わせて、豚肉につけこむ。(ビニール袋を使うと扱いが楽です)
 - ② Bを合わせた衣を①につける。
 - ③ トースターで7～8分ほど表面がきつね色になるまでこんがり焼く。
- ※薄いロース肉で作る場合は焦げやすいので焼き時間を短くしてください。

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。

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
5月21日～5月25日	南小学校・城山小学校・八幡小学校	不検出	不検出	不検出
5月28日～6月1日	群馬給食センター・中尾中学校・特別支援学校	不検出	不検出	不検出
6月4日～6月8日	岩鼻小学校・群馬北保育園・倉賀野保育所	不検出	不検出	不検出
6月11日～6月15日	箕郷第二保育園・下室田小学校・ <u>新町第一小学校</u>	不検出	不検出	不検出

本校も検査を行いました。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えます。