

給食だより

このおたよりは、給食試食会の中止に伴い、PTA文化厚生部の皆様と協力して作成いたしました。ぜひともお読みください。

令和3年11月1日
大田区立馬込第二小学校
校長 雨笠 常宣
栄養士 関 瞭太



わたしたちがみんなの給食をつくっています

稲坂さん



【担当】 調理・全体管理
【好きな給食】 全部、大好きです
【おすすめの給食】 世界の料理
カレーライス（ルーから手作り）
汁物（だしはかつお節、昆布でとります）

毎日、子どもたちが美味しく食べられるように、心を込めてつくっています。切り方や味付けもうす味でも旨味が出るように、あめ色の玉ねぎを作ったり、煮込んだり工夫しています。切り方などにも注目して楽しんで食べてね！

関口さん



【担当】 調理
【好きな給食】 カレーライス
麻婆豆腐
【おすすめの給食】 カレーライス
ピザトースト 揚げ餃子 筑前煮

たくさんの給食を好きになってもらえるように心を込めて作っています。子どもたちが大人になって、「学校の給食おいしかったよね！」と思い出に残ってくれたら嬉しいです。

竹端さん



【担当】 検収・調理・洗い場
【好きな給食】 揚げパン
カレーライス 焼きそば
【おすすめの給食】
ミートソース ポークカレーライス

安心・安全で子どもたちが思い出に残る美味しい給食の提供を心がけています。

鈴木さん



【担当】 調理補助
【好きな給食】 豚肉のしぐれご飯
サラダのドレッシング 骨太ふりかけ
タンドリーチキン のりの佃煮
（一から手作りだからおいしい）
【おすすめの給食】
献立表に小さく書いてある「行事食」です。旬の食材が多く普段と違う給食が楽しめるので。

子どもたちが給食を楽しみにしてくれると、とても嬉しいです。小学校の給食はおいしかったなあ、卒業してからの会話でもでてくるような記憶に残る給食になると嬉しいです。

近藤さん



【担当】 調理補助
【好きな給食】 菜の花ちらし
キャンディポテト ビーンズポテト
【おすすめの給食】
カレーライス（学年によって辛さが違うから食べやすい！）

食べやすい大きさに工夫したり、栄養士さんと調理員さんで味付けを話し合ったり、給食室のみんなで子どもたちに、「美味しい！」と言ってもらえるよう、給食の時間が楽しく笑顔になれる様に願って頑張っています！

田中さん



【担当】 調理補助
【好きな給食】 ホットツナサンド
【おすすめの給食】
骨太ふりかけ 炊き寄せごはん

給食がみなさんの良い思い出の1つ1つになればと思って作業させていただいています。「おいしかったなあ」「おかわりたくさんしたなあ」「初めて食べたのは学校の給食だったなあ...」などなど。

福田さん



【担当】 調理補助
【好きな給食】 カレーライス
ビーンズポテト
【おすすめの給食】 千草和え

みんなに「美味しい！」と笑顔で食べてもらえたらいいなと愛情を込めて作っています。大人になった時に、「小学校の給食、美味しかったなあ」と思い出してもらえたら調理員として最高の幸せです。

中矢さん



【担当】 調理補助
【好きな給食】 きなこ揚げパン
しょうまい ミネストローネ
オープンアップルパイ
【おすすめの給食】
どれもおいしいので、毎日楽しみにしています。

嫌いな食材でも少しずつチャレンジしてみてください。

給食室より愛をこめて



いつもおいしい給食を作っている調理員のみなさんです。毎日、約500食の給食を、こちらの8人で作っています。

廊下などで会ったらあいさつしてくださいね。

では、調理員さんの仕事を少しのぞいてみましょう。

「十五夜」の「月見団子」はこうして作られていた！！！！

生のかぼちゃをペースト状にし、団子の生地に混ぜ、黄色い団子を作ります。

白い団子も、生地をこねた後、一つひとつ手作業で丸めていきます。



団子を茹で、別で作っておいた「みたらし」のたれをかけて、「月見団子」の完成です！！

このようにして、いつもおいしい給食を手作りしています。

給食は、食材の命と、調理員さんの愛で作られます。

感謝の気持ちを忘れずに、たくさん食べてほしいと思います。

給食に登場した全国の食材たち

給食に使っている食材は日本各地から集まります。北は北海道、南は沖縄県、東京都では、八丈島や伊豆諸島からもいろいろな食材が届きます。今回は、その中でも特に反響の大きかったものを紹介いたします。

牛肉(広島県産)



牛丼・牛乳・ごま和え・すまし汁

ぎょうのきゅうしょく 和牛特別号
令和3年2月9日(水)

今日の献立: 牛丼・牛乳・ごま和え・すまし汁

「和牛」は、日本が誇る食材の1つです。約100年前から牛の血統や育て方を研究し、よりおいしい味を追求して生産されています。日本の和牛のおいしさは、世界でも「WAGYU(ワギュー)」として知られています。和牛とは、国産牛のうち、4種類の牛が、その4種類の牛どうしを交配して生まれた牛のことです。国内では、いろいろな地域で、これらの血統の子牛を松阪牛や神戸ビーフなど、地域のブランド牛として、ていねいに育てています。今日の「和牛」は、大田区内の小中学校のために、無料でもらったものです。多、新型コロナウイルスの感染防止のため、いろいろな制限が必要になっています。その中で、売上げが落ちてしまった和牛の生産者の方を応援するため、そして、コロナに負けず、手洗いやマスクなど、がんばっている大田区の子どもたちを応援するため、特別おいしい「和牛」を届けてもらいました。おいしい「和牛」を味わい、これからもみんなで協力しながら、安全で楽しい学校生活を送りましょう。

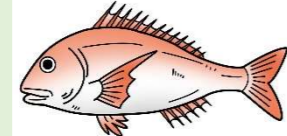
和牛の条件1: 日本で生まれ、日本で育った牛

和牛の条件2: この4種類のみ
黒毛和牛 褐毛和牛
日本短角種 無角和牛

今日給食している和牛の血統は、「バラウ」です。主に牛丼や炒め物、煮込み料理に使う献立です。

高級な黒毛和牛が広島県から無償で届きました。給食で牛肉を使うことは今まであまりありませんでしたが、黒毛和牛の高級な味わいを楽しめたのではないのでしょうか。

真鯛(愛媛県産)



栄養士 関より



鯛めし・牛乳・鶏のから揚げ
菜の花入りおひたし・紅白すまし汁

昨年度の最後の給食は「鯛めし」でした。この時に使用した真鯛も無償でいただいたものでした。コロナで消費が減少してしまった食材を無駄にしないために、そして、苦しい思いをしている子どもたちに美味しいものを食べてもらえるようにと思い、この献立を作りました。

食べるものがあるということ、食べ物を作ってくれる人がいるということ、それがどれだけありがたいことなのか、それを考えるひとつのきっかけになれば幸いです。

東京でとれた食材たち

とうきょう元気農場

冬瓜・玉ねぎ・じゃがいも・スイートバジル

ひたし豆ごはん・牛乳・魚の竜田揚げ・冬瓜のそぼろ煮



スパゲッティなすミートソース・牛乳・バジルソースサラダ・くだもの(パイナップル)



ムロアジのドライカレーライス・牛乳・糸寒天のサラダ・くだもの(梨)



明日葉ビスキュイパン・牛乳・カレーポトフ・フレンチサラダ

ムロアジ(八丈島)・糸寒天(伊豆諸島) 明日葉(八丈島)

八王子にある「とうきょう元気農場」では、年間を通していろいろな食材が作られています。11月にはさつまいもや大蔵大根、12月以降もとうきょう元気農場で採れた新鮮な野菜がたくさん届きます。地場産物を使えば、より新鮮なものが手に入ることや、輸送時に出る二酸化炭素を削減できること、食料自給率の向上につながるなど、いいことがたくさんあります。他にどんないいことがあるか、考えてみませんか。

このおたよりのカラー版は、ホームページでも掲載します。