



給食だよ!

家庭数

2月号 さいたま市立新開小学校



2月4日は「立春」と暦の上では春を迎えますが、まだまだ寒い日が続きます。冷え込みが厳しく、朝起きるのが大変ですが、朝ごはんは必ず食べましょう。朝ごはんをしっかり食べることで、体の中から温まり、一日を元気に過ごすことができます。

2月3日は節分です

節分は、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前日のことでしたが、今は立春の前日のことだけをいうようになりました。

節分にいり豆を年の数や年にひとつ足した数を食べると1年を元気に過ごすことができるといわれています。豆まきや、柗の枝に焼いたいわしの頭をさした「柗鱒」には、鬼(病気や災い)を追い払うという意味があります。さて、豆まきに使うのは「大豆」ですね。大豆は「畑の肉」といわれるほど、たんぱく質が豊富に含まれている食材ですが、素晴らしいのはそれだけではありません。色んな調理工程を経て、さまざまな食品へと姿を変えることができます。



大豆へんしんクイズ!



①大豆を煮て、よ〜くしぼると、()にへんしん!牛乳に負けないくらい栄養があるよ!



②大豆と塩と麴を混ぜて作ると()にへんしん!赤や白など、いろいろな種類があるよ!

③大豆を煎って粉にすると、()にへんしん!あげパンにかけてもおいしいね!



④昔は大豆を蒸して、わらに入れて作りました。一日寝かすと、ねばねばの()にへんしん!ほかほかのご飯にかけて食べよう!

⑤大豆が成長して芽が出ると、()にへんしん!シャキシャキとした食感がおいしいよ!



⑥大豆をしぼってにがりで固めると、()にへんしん!絹と木綿などの種類があるよ!



1月30日 (火) はシェフ給食でした!

1月30日 (火) にロイヤルパインズホテル浦和の杉山知弘シェフをお迎えし、シェフ給食を実施しました。本格的なフランス料理の給食に子どもたちからは「おいしかった!」「フランス料理は初めて食べたので、特別な機会になった」など嬉しい声がたくさん届きました♪



鱈ときのこのクリームソースをフィルムで包む作業は、杉山シェフ、スタッフの杉本さん、近藤さん、調理員さん総出で行いました。包む作業がとても大変でした。



キャロットラペのドレッシングにはオレンジジュースを使いました。レーズンの香りをうつしたオレンジジュースを強火で煮詰めることで、風味豊かな味わいに…

ポトフは角切りの野菜から出る甘みを生かした優しい味わいに仕上げました。



出来上がり! ホテルの料理のような特別感がある給食でした。



給食委員会の子供たちは杉山シェフとの会食を楽しみました。最後の感謝の会で記念撮影♪
杉山シェフありがとうございました!