

10月

給食たより



目黒食育レンジャーマン

残暑が厳しい日が続いていましたが、秋晴れのさわやかな日が多くなり、季節の移り変わりを感じます。

今月は、目黒区連合体育大会と14日の後期始業式には、パーシモンホールで合唱コンクールが行われます。「早寝・早起き・朝ごはん」の生活リズムで、体調を整え、行事に向けて、元気に頑張ってください。

9月の献立から

*** セレクトおはぎ(あずき・きな粉) ***

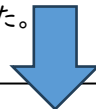


《あずきときな粉、好みのおはぎはどちらですか?》

9月26日(金)は、お彼岸の行事食としておはぎの献立でした。おはぎは、あずきときな粉のどちらかを選ぶセレクト給食でした。

保健給食委員会の委員が、各クラスで、きな粉かあずきのどちらを希望するかアンケートをとりました。各クラスの結果は、下記の通りです。(人数は担任、副担任分を含みます。)

自分で選んだおはぎを味わいました。



	あずき	きな粉		あずき	きな粉		あずき	きな粉
1 A	16	17	2 A	15	23	3 A	17	20
1 B	18	14	2 B	16	22	3 B	9	29
1 C	8	24	2 C	15	22	3 C	23	14
1 D	6	27	2 D	14	25	3 D	14	25
1 E	9	24				3 E	15	22
1年生計	57	106	2年生計	60	92	3 F	15	22
しいの木	13	13				3年生計	93	132

2年生 理科の授業《イカの解剖》

9月22日は2年生が理科の授業でイカの解剖をおこない、イカのからだの仕組みを学習しました。

当日は、学習と給食がつながるように、献立はイカフライにしました。イカはいろいろな種類があります。解剖では「スルメイカ」でしたが、給食では「紫いか」を使用しました。「紫イカ」は、外套膜(がいうまく)と呼ばれる胴体の部分が50cm~60cmもある、とても大きなイカです。教科学習の中には、食に関わりのある内容もあります。授業や給食を通して、食への知識や興味、関心を深めてください。



イカは、魚屋さんから切り身にして納品されます。縮まりにくく、味がしみ込み食べやすいように、細かい切れ目を入れていただいています。カレー味の下味をつけてフライにし、ソースをかけました。とてもやさしいイカでした。

