

11月給食だより



はしづかいを マスターしよう

はしをきちんと持って上手に使えると、見た目が美しく、スムーズに食事をするができます。みなさんも毎日の食事で正しいはしづかいを身につけましょう。

食の基本は はしづかいから

現代では食事の際にスプーンやフォークなどをおもに使う人がいますが、和食では、焼き魚や納豆など、はしを使わなければ食べにくい料理が数多くあります。今一度はしのすばらしさを再認識してみましょう。



イラストのように、きちんと持つと、スムーズにはしを動かすことができます。きちんと持っていても、持つ位置が上すぎたり下すぎたりすると使いにくいので要注意！

はしを上手に使えると、切ったりすくったり、さまざまな動作ができるようになりますので、練習してみましょう。

★馬宮の食パンをいただきました★

11月20日(水)塚本の「埼玉福祉事業協会」で製造している「山型食パン」が給食に登場しました。花の丘公園の売店や西武ドーム、イオンなどでも販売されている人気のパン屋さんです。

馬宮西小の給食には初登場ということで、パンの味をしっかり味わえるよう「山型食パン」をそのままいただくことにしました。焼きたてのパンを給食に間に合うよう届けていただいたので、食べる時はまだふわふわの柔らかさがいっぱいです。

学区内にパン工場があり、多くの方が働いていることやいろいろな店舗に出荷されていることを子どもたちに伝えるよい機会となりました。

★10万人でいただきます！ 給食★

11月21日(木)さいたま市内の小中学校全校で統一献立を実施しました。昨年同様、「シェフクラブさいたま」監修のレシピをもとに「シェフズカレー・カリフローレサラダ」の給食でした。

馬宮西小ではさらに地産地消として、塚本の中嶋さんのお米、榎本農園のさつまいも、さいたま市内の「ヨーロッパ野菜研究会」の農家の方が生産された「カリフローレ」を使用しました。

いつもの給食のカレーとはちょっと違う欧風のカレーでしたが、馬宮西小の子どもたちはいつもどおり、きれいに完食でした。



★シェフ給食を行いました★



11月1日(金)パレスホテル大宮の総料理長 毛塚智之シェフによるシェフ給食を行いました。

当日は、シェフ給食朝会を行い、放送給食委員会の児童からシェフへの質問やシェフから「食」についての思いをお話いただき、給食の時間がより楽しみなものになったようです。

ホテルの総料理長ともなると普段は野菜を切るなど、実際に調理に携わることは少ないそうですが、この日は馬宮西小の児童のために、包丁を持ち、調理をしてくださいました。



また、全児童が給食室まで給食を受取りに来る様子を見て「しっかりあいさつができているね」とお褒めの言葉をいただきました。

その後、1年生の教室で給食の時間を過ごされました。給食後は放送給食委員会による「感謝の会」が開かれました。

毛塚シェフはフランス料理を給食で味わうために、様々な工夫をしてくださいました。各教室ではいつもと違う雰囲気戸惑うこともあったかと思いますが、どのクラスもきれいな盛付けをして、フランス料理給食を楽しむ時間を過ごしていたようです。

