

学校給食運営協議会 資料

平成28年1月29日

4月の給食から

8日 給食開始

献立は、
菜の花ごはん・牛乳・
さわらの西京焼き・
みそ汁・シャキシャキあえです。

平成27年度
給食の開始日です。

13日 1年生 給食開始



献立は、
カレーライス・牛
乳・
じゃこサラダ・いち
ごです。

1年生の給食が、始まります。
八成小 全校 約587名全員そろいました。

20日 紅白おにぎり



献立は、
紅白おにぎり・牛乳・きび
なごのから揚げ・豚汁・
清見オレンジです。



19日は八成小の開校
記念日でした。
今日は開校記念日をお
祝した献立です。



1つは給食室で、お赤飯を炊き、おにぎりをにぎります。もう1つは、鮭を焼
きごはん混ぜおにぎりにし、教室でお祝いしました。

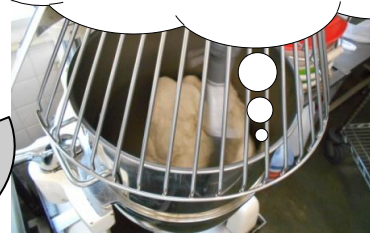
24日 八成小 手作りピザパン



献立は、
手作りピザパン・牛乳
白いんげんと野菜のスープ
フルーツのヨーグルトかけです。

今日は、八成小
パン屋さんの
開店の日です。

パン生地を練ってくれる
「ケーキミキサー」です。



ケーキミキサーで、練った生地を約40℃位
の温度で、発酵させます。



1つ1つのパン生地をのばし
て天板に敷きつめます。ピザ
ソースを塗り具をのせます。
チーズをかけて、オーブンで
焼きます。



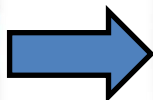
オーブンで、こんがりきつ
ね色に焼きあげます。
ふっくらアツアツのピザパ
ンが焼けました。
人数分に切り分けて、出
来上がり！

アレルギー対応について

アレルギー対応食を作ります。



乳製品除去食を作ります。ルーに使用するバターを除去します。バターなしのルーをつくります。



ガスコンロを使用して、アレルギー食品を入れる前に、とりわけておいた料理を加熱し、バター除去のルーを入れ、味を整えて仕上げます。



アレルギー対応食を1人1人の除去食に合わせて、盛り付けて行きます。



最後に、調理室で、1人1人の除去食が正確に盛り付けられているのか、確認します。

アレルギー対応食の出来上がり。



5月の給食から

1日 中華ちまき



献立は、中華ちまき・牛乳わんたんスープ・フルーツみつ豆です。



19日 ピースごはん



今日の給食は、ピースごはん・牛乳・鮭の照り焼き・じゃがいものきんぴら・野菜のあまじょうゆあえです。



1年生が、クラスごとに教室でグリーンピースのさやむきをしました。グリーンピースの豆がころがらないように、ていねいにむきました。「8粒もはいていたよ!」「グリーンピースの豆は、つるつる!」「こんなに、小さい豆もあつたよ!」...などなど観察しました。

給食の時間には、「わたしたちがむいたピースだ!おいしいな!」「ちょっとにがだけど、今日は、1粒はたべてみよう!」など...おいしく季節の味を味わいました。



給食に使う全校分のさやむきです。ひとつのさやに、何粒の豆がはいっていたかな?



6月の給食から

9日 そら豆



献立は、あんかけチャーハン・牛乳・ちんげん菜としめじのスープ・そら豆です。



そら豆を納品してくれた八百屋さんから、そら豆の鉢がとどきました。

給食に使う全校分のさやむきを2年生がしました。ふかふかのさやをさわってみたり、ひとつのさやに、何粒の豆がはいっていたのかなどなど・・・観察しました。

11日 八成小 手作りカレーピザ



献立は、手作りカレーピザ・牛乳・ポークビーンズ・冷凍みかんです。

今日は、
八成小
パン屋さんの
開店の日です。

12日 給食試食会



献立は、ビビンバ・牛乳・わかめスープ・キャロットゼリーです。
52名の参加がありました。



ふっくらと発酵させたピザ生地をのばしピザソースをのせ、チーズをかけます。今日のソースは、カレー味です。

17日 パイナップル



献立は、カレーライス・牛乳・何でもせん切りサラダ・パイナップルです。



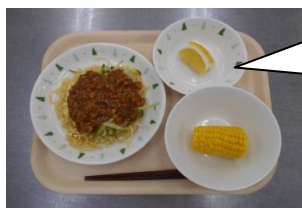
オーブンで、こんがり焼いて、1人分に、切り分けます。
出来上がり！

沖縄県石垣島産「ていーだパイン」です。酸味が少ないとっても甘いパイナップルです。



7月の給食から

2日 蒸しとうもろこし



献立は、
炒めジャージャー麺・牛乳・
蒸しとうもろこし・河内晩柑で
す。



1年生のみんなが
とれたてのとうも
ろこしの皮をむい
てくれました。給
食室で蒸し、給食
の時間にみんな
でいたたきました。

6日 枝豆



献立は、
麦ごはん・牛乳・
バンバンジー・ミニトマト・
枝豆・レタスのスープです。

3年生のみんなが、
枝豆を枝からとい
ねいにさやをとり
ました。



2日・9日 地元野菜デー



杉並区
地元野
菜デー

八成小には、人参・た
まねぎ・じゃがいもが届
きました。



17日 セレクト給食

献立は、
グレープランチ
(コーンライス・牛乳・
和風ハンバーグ・冬
瓜スープ・グレープゼ
リー)
オレンジランチ
(コーンライス・牛乳・
鶏肉のバーベキュー
ソースかけ・冬瓜スー
プ・オレンジゼリー)
です。



当日、
グレープランチ
335人
オレンジランチ
308人が
選んで食べまし
た。



9月の給食から

18日 二色おはぎ



献立は、
二色おはぎ・牛
乳・豚汁・たくあ
んのごま炒め・
プルーンです。

28日 お月見だんごしる

お月見の献立
です。

きのこごはん・牛
乳・お月見団子
汁・きぬかつぎ・
菊花みかんです。



十五夜

かぼちゃを練りこんだ
団子を汁にいれました。
給食室でひとつ、ひと
つといねいにまるめた
お団子です。全校分で、
約2000個丸めて作り
ました。



10月の給食から

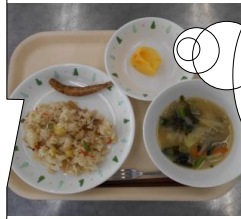
15日 いがぐりくん

献立は、
けんちんうどん・牛
乳・いがぐりくん・煮び
たし・姫りんごです。



蒸して、ペースト状にしたさつ
まいもを丸くまるめて、そうめ
んをまわりにつけて揚げ、い
がぐりにしました。

献立は、
吹き寄せ
ごはん・牛
乳・にぎす
のから揚げ・みそ
汁・柿です。



吹き寄せごはんは、
秋の紅葉が風で
吹き寄せられたよ
うな様子を表した
料理です。どんな
秋の味覚を味わえ
たでしょうか？



11月の献立から

13日 押しずし



献立は、
押しずし・牛
乳・焼きし
しゃも・すまし
汁・キャロット
ゼリーです。



クラスのごはんバットに大きく「60」
の文字を飾りました。

11月14日、
「60周年記念集会」・
「60周年記念式」がおこ
なわれました。

献立は、
赤飯・牛乳・
鶏肉のねぎ
ソース・野菜
の炒め煮・ブ
ロccoliのから
ししょうゆあ
え・手作りカ
ステラです。

20日お祝い給食



「60周年記念児童集会」・「風船リリース」が
行われました。給食室で、お祝いのお赤飯
を炊き、カステラケーキを焼きました。

16日 3年生のリクエストメニュー

献立は、
きなこあげパ
ン・牛乳・白
菜と肉団子の
スープ煮・
フルーツのヨー
グルトかけです。



八成小のキャラクターの「パ
チ」をイメージして、パン屋さん
に数字の「8」の字をつくってもら
いました。
「パチ」の揚げパンです。



12月の献立から

8日 八成小手作り弁当

献立は、
わかめごはん・東京
牛乳・鶏肉の香味揚
げ・鮭の西京焼き・
五色煮・小松菜のい
そあえ・いちごです。



縦割り班
に分かれ
て、それぞ
れなかよく
食べました。



