

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。

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
祝いした献立です。



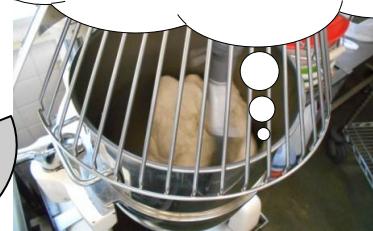
1つは給食室で、お赤飯を炊き、おにぎりをにぎります。もう1つは、鮭を焼
きごはんに混ぜおにぎりにし、教室でお祝いしました。

24日 八成小 手作りピザパン



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。



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。



ケーキミキサーで、練った生地を約40°C位
の温度で、発酵させます。



一つ一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。



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
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ンピースの
さやむきをしました。
グリ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粒もはいっていたよ！」「グリンピースの豆
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？

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！」「ちょっとにがて
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。



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。



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。

オープンで、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
ブルです。



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。



6日 枝豆

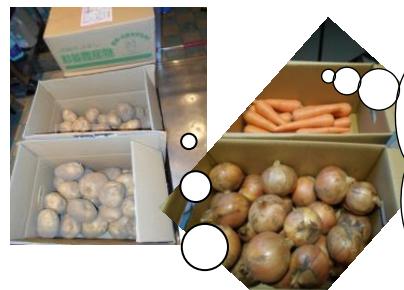


献立は、麦ごはん・牛乳・パンバンジー・ミニトマト・枝豆・レタスのスープです。



3年生のみなが、枝豆を枝からて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。

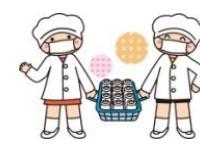


献立は、
グレープランチ
(コーンライス・牛乳・和風ハンバーグ・冬瓜スープ・グレープゼリー)
オレンジランチ
(コーンライス・牛乳・鶏肉のバーベキューソースかけ・冬瓜スープ・オレンジゼリー)
です。

17日 セレクト給食



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。

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。

28日 お月見だんごしる

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、ひとつついて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だでしょうか？



11月の献立から

13日 押しづし

献立は、押し寿司・牛乳・焼きしやも・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・ブロッコリーのからじょうゆあえ・手作りカステラです。

20日お祝い給食

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。



「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。

縦割り班に分かれ、それぞれなかよく食べました。

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。



