

突撃！わらびの学校給食



『春休みのお仕事』



令和3年4月

給食センターの春休みは大忙し！蕨市の小中学校に通う児童・生徒、教職員合わせて4800人が使う食器や食缶を磨いたり、クラスシールやプレート貼り替えたりしてくれました。大切に使ってくださいね！

トレーや食器は1枚ずつ丁寧に見がきました。下の写真に写っているのは、食器・食缶の一部です。



食器かごのクラスプレートも新しく付け替えました。

今年度もよろしくお願ひします！

給食センターでは、新しい調理員さん3名を迎えての新年度のスタートとなりました。今年度も「安心・安全でおいしい給食」を届けるように、職員一同がんばります。よろしくお願ひします。

『みんなでつくる給食』をテーマに、楽しい給食の企画も準備しています。給食を通じて「食べること」の楽しさに触れてもらえたらと思います。

突撃！わらびの学校給食



『春を味わう献立』

令和3年4月

春はおいしい味覚がたくさん！給食でも「旬」を意識した料理を提供しています。献立表などでも紹介していきますので、お楽しみに♪

くだものの「甘夏」はさわやかな酸味で食べやすい柑橘の仲間です。種が入っていましたが、上手に食べることができましたか？

「春」の魚といえば「かつお」が有名です。かつおの旬は2回ありますが、春は『初かつお』と呼ばれあっさりとした味が特徴です。



中学校

4月14日の献立

- ・たけのこごはん
- ・牛乳
- ・かつお竜田揚げ
- ・春雨サラダ
- ・甘夏



蕨の給食センターでは、月に1～3回程度、炊き込みごはんを提供しています。4月には旬の「たけのこ」をたっぷりと使った『たけのこごはん』を毎年、作っています。具にはしっかりと味をつけ、ごはんには具から出たうまみがほんのりと感じられるように作っています。



『入学・進級おめでとう献立』

小学校は4月27日、中学校4月19日に『入学・進級おめでとう献立』を提供しました。

「赤魚のねぎ塩焼き」は、皮目が赤い「アラスカメヌケ」に長ねぎ、アンチョビ、レモン果汁などで味つけをしました。ごはんのすすむ味つけです。

「紅白汁」は、いかとえびをボール状にしたものが入った汁物です。いか下足で赤色、えびで白色のボールになっており、おめでたさを表しました。

「お祝いクレープ」は、乳、卵、小麦を使用せずに作ったクレープです。もちもちとした食感とイチゴの甘酸っぱいソースがおいしかったです。



中学校

4月19日の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・赤魚のねぎ塩焼き
- ・キャベツの塩昆布和え
- ・紅白汁
- ・お祝いクレープ

5月からはじまる「学校訪問栄養指導」では、栄養士が各学校で『食の大切さ』をお話にいきます。学校で見かけたときには、「おいしかった給食」「給食でがんばっていること」など、教えてくださいね♪

栄養士もみなさんと一緒にお勉強ができることを楽しみにしています！

