

給食だより

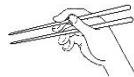


新座市立栗原小学校

少しずつ暖かくなりはじめ、今年度も残りわずかとなりました。3月は1年の締めくくりの月です。今年度の給食は楽しく、おいしく、マナーを守って食べることが出来ましたか。この1年間、食生活を通して学んだことを振り返り、来年度に活かしましょう。

1年間の食生活を振り返ってみましょう

- 毎日朝食を食べることができましたか？
- 当番の前、食事の前にはせっけんでてあらいをしましたか？
- 給食当番にふさわしい身じたくができましたか？
- 給食当番の時、きちんと配ぜんができましたか？
- 「いただきます」、「ごちそうさま」の食事のあいさつができましたか？
- はしを正しく使えましたか？
- 周りの人と楽しく食事ができましたか？
- よくかんで食べましたか？
- 姿勢よく食べましたか？
- 好ききらいをせずに食べましたか？



いくつできましたか？できたものはこれからも続けていきましょう。できなかったものは来年度できるようにがんばりましょう。

卒業・進級おめでとうございます

今年度も栗原小学校の給食運営に対し、ご理解・ご協力をいただきありがとうございます。学校給食を通して、お子様の成長を手助けできたことを給食室一同うれしく思っております。

来年度の給食は、4月13日(月)から始まります。よろしく願いいたします。



世界の料理 フランス編



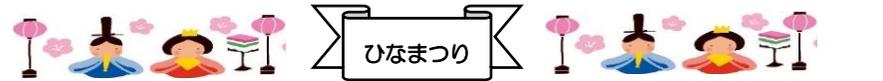
ボンジュール
(こんにちは！)

フランスは小麦の生産量が多い国です。また、野菜やぶどうをはじめとする、果物の生産も盛んで、世界でも有数のワインの産地として知られています。

美食の国と言われるフランスですが、中世までのフランスでは、焼いたり煮たりした素朴な肉料理とゆでた野菜といった料理がふつうでした。

宮廷で食べられていた豪華な料理は、フランス革命後に宮廷料理人がレストランを開いたことでフランス全土に広がりました。

現在ではフランス料理は世界三大料理のひとつとして知られています。



ひなまつりは、桃の花が咲く季節なので、桃の節句ともいわれます。平安時代からありましたが、ひなまつりでよく目にする3色のひしもちがつくられるようになったのは江戸時代より後のことだそうです。

《2月の主な給食食材産地》

新座市では定期的に給食食材を放射性物質検査に出し、結果を公表しております。詳しくは市や学校のホームページをご覧ください。

食材	産地	食材	産地	食材	産地
ごはん	埼玉	白菜	兵庫・茨城	ごぼう	青森
パン・麺	埼玉・阿比・カガ	セロリ	静岡	玉ねぎ	北海道
牛乳	埼玉	パセリ	三重・福岡	さやいんげん	沖縄
豚肉	茨城	えのきたけ	長野	いか	ペルー・チリ
鶏肉	岩手	ブロッコリー	愛知	さわら	東シナ海
鶏卵	青森	キャベツ	愛知	ちりめんじゃこ	愛知
にんにく	青森	緑豆もやし	栃木	いわし	千葉
しょうが	高知	にら	栃木	めばる	アラスカ
にんじん	埼玉・千葉	小ねぎ	福岡	さば	川州・イルランド
だいこん	神奈川	ほうれん草	千葉	ネーブル	和歌山
さといも	埼玉	きゅうり	宮崎	りんご	青森
じゃがいも	北海道・鹿児島	ピーマン	茨城	はっさく	長崎・和歌山
長ねぎ	栃木	さつまいも	千葉	はるみ	和歌山
小松菜	埼玉	みずな	茨城		

2/3(月)~2/28(金)に使われた食材です。