

# 給食だより 2月号

令和 3年 2月16日 (火)

御船町学校給食センター

栄養教諭 櫛山 忍

立春を過ぎ、寒さの中にも、少しずつ春らしさを感じるようになりました。3学期は、学習のまとめや進級に向けて準備をする時期です。1月の残食率は0.6%で、4月に比べると、体も大きくなり、苦手な食べ物にもチャレンジし食べている様子が伝わってきます。また、1月の給食週間では、各学校の取組の一つとして、給食センターへ感謝のお手紙が届きました。思いのつまったお手紙に、私たちの方が励まされました。いくつかをご紹介します。



 ○「苦手な食べ物が時々ですが、好きなものと一緒にしてあるので初めて嫌いなものを食べて「おいしい」と思いました。」

(苦手な食べ物にチャレンジしたことが素敵です。給食での「おいしい」が増えるように頑張ります)

○「サッカーがうまくなったのはきゅう食のおかげだと思いました。」

(しっかり食べると、運動・勉強をがんばれますね！)

○「ぼくはアレルギー(食物)があります。ぼくのためにいつもこんだてを考えてくれてありがとうございます。」

(安心して給食を食べられるように、みんなで確認しています。)

○「さいしょはおやさいが苦手でした。でも食べてみたらおいしくなっておやさいが大好きになりました。」

(好きな食べ物が増えることは幸せですね。栄養もたくさんとれます。)

○「指の先まで洗っていることを知りませんでした。」

(衛生管理は手洗いが基本です。爪ブラシも使い洗っていますよ。)

○「トラックで配送しているのを初めて知りました。」

(この感想が意外と多かったです。安全運転で運んでくださっています。)

○「のこす人もいますが、ありがたいという思いはけっしてきえません。」

(その気持ちをいつまでも大切にしてくださいね。)

○「DVDを見て、あんなにせいけつな状態で、体にやさしい食べ物を作ってくださっていることを知って、幸せに思います。」

(安全・安心そしておいしい給食作りをこれからもがんばります。)



ありがとうございました。

給食レシピ紹介 ~つぶさないスイートポテト~

【材料】さつまいも バター グラニュー糖(砂糖でも可)

- ① さつまいもは輪切りにする(厚さ1cm程度)
- ② さつまいもをレンジで3分程度蒸す(中心がやわらかくなるまで)
- ③ ②にバターをのせ、グラニュー糖をふりかける
- ④ トースターで3~5分程度、焼き色がつくまで焼く

