

給食室だより

令和2年度 10月号
宇都宮市立城山西小学校

～お子様と一緒に眺みてください～

～9月の給食より～

収穫の秋を迎え、地域や給食農園でもたくさんの野菜や果物が収穫されます。安全でおいしい地域の食べ物を給食にもどんどん取り入れていきたいと思います。



丸ごとみかんゼリーは、まんまるみかんを、丸ごと1つゼリーで固めました。



農園のかぼちゃを収穫しました。
おこわやコロッケにいただきました。



人気の豆腐ドーナツ。
豆腐とホットケーキミックスだけで、シンプルに作ります。



運動会前日には、恒例の4色ゼリーと、スタミナ満点のカツカレーを作りました。



初めて「タコライス」に挑戦。辛さをおさえたカレー風味にしました。好評でした。



パンの上にアーモンド風味のビスケット生地をのせて焼いたビスキュイパン。



甘酸っぱいレモンゼリーを作りました。暑い日にぴったりでした。

～給食農園の様子～

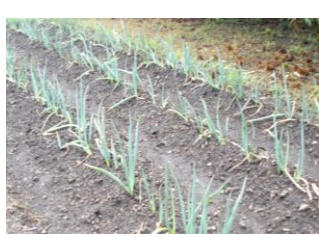
秋から冬にかけて、給食農園が大活躍します。

9月中旬には、大根、白菜、キャベツの苗植えを行いました。11月末～12月には収穫し給食に活用する予定です。

さつまいも、さといもは、2学期の初めに、1～2学年が収穫する予定です。シチューやデザートなど、色々な料理を計画中です。



校長先生、手塚さんが、大根、白菜、キャベツの苗植えをして下さいました。



ねぎも元気に育っています。10月中旬から給食に使用していきます。

～新米になりました～

本校の給食では、地元産のお米を使用しています。種類は主にコシヒカリで、もちりとしたうま味があります。9月半ばより新米になりました。

おいしい秋の味覚を味わってほしいです。



～地産地消元気アップ・牛肉・水産物 給食推進事業について～

栃木県では、新型コロナウイルス感染症による需要減少の回避や、農林水産業について児童への理解を深める食育の取り組み等の理由により、県産牛および県産魚の学校給食への無償提供を行っています。

☆無償提供を利用した本校の実施献立予定☆

10月(すきやき風煮) 11月(鮎の甘露煮)

12月(ビーフカレー) 1月(やしおますの塩焼き)

2月(ビーフシチュー)