

5月給食たより



令和8年度
さいたま市立本太小学校
給食室

新しい1年が始まり、1か月がたちました。1年生のみなさんは、初めての出会いや経験をたくさんした1か月でしたね。2年生から6年生のみなさんも、新年度は新しいクラス・先生・授業との出会いできっと疲れが出てきているころかもしれません。

給食でも「初めての出会い」がきっとたくさんあります。初めて食べる料理、味、食材に戸惑うことがあるかもしれませんが、ぜひ、「1口」だけでもチャレンジしてみると、みなさんの食生活が豊かになりますよ。どんな味がするか、不安な時は周りの友達や先生に聞いてみるのもよいですね。

給食をぜひ楽しんでくださいね♪

4月のこんだて



4月15日(水) 牛乳

- ・赤飯 ごま塩
- ・赤魚の照り焼き
- ・桜のすまし汁
- ・お祝いクレープ

4月15日は本太小学校117周年の記念日給食でした。桜のすまし汁には桜の形のかまぼこが入っており、春らしい汁物になっています。

4月16日(木) 牛乳

- ・大豆入りひじきご飯
- ・だし巻き卵のおろしかけ
- ・味噌けんちん汁

本太小学校では、施設の設備上毎日ご飯を炊くことができないのですが、この日は回転釜で炊いたほくほくの混ぜご飯を提供しました。

4月22日(水) 牛乳

- ・セルフフィッシュサンド
(タラフライ)
- ・ABC スープ
- ・ポテトサラダ

タラのフライを自分でパンにはさむ「セルフサンド」です。ABC スープはアルファベットの形のマカロニが入っていて、見た目も楽しいスープです。

調理室探検隊



もとぶとしょう きゅうしょくしつ しょうかい
本太小の給食室を紹介します！



かいてんがま
回転釜

ごはんを炊いたり、スープを作ったり、煮物を作ったり、野菜をゆでたり、、、いろんな調理ができる大きな釜です



スチームコンベクション
オープン

焼いたり、蒸したりできるオープンです。この機械でパンやお魚、お肉を焼くこともできます



しんくうれいきゃくき
真空冷却機

ゆでた野菜などの温度を一気に下げて冷やす機械です。給食のサラダの野菜は一度茹でてから冷やしています。



フライヤー

たくさんの油でカリッと揚げるので、おいしく揚げることができます。



さんそう
三層シンク

給食で使う野菜は、下処理室・調理室のシンクに水を張り、何度も何度も洗って汚れやごみを取り除きます

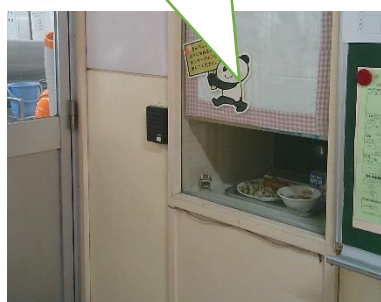


しよくき・しよくかんせんじようき
食器・食缶洗浄機

みんなが食べ終わった後、調理員さんが手作業で食器を洗い、仕上げで洗浄機でしっかりと洗います。



給食室の前に給食の見本が
かざられています



1年生初日の様子

準備が早く、落ち着いて食べることができました。「まだおかわりしたい！」「もっと食べたい！」とたくさん食べている様子でした。

