

3月 給食だより

令和2年度3月号
品川区立台場小学校
校長 木村 巳典
栄養教諭 大田奈津紀

いよいよ最後の月となりました。今の学年で過ごせるのも残りわずかです。6年生は卒業に向けて、その他の学年は進級に向けて、勉強や様々な活動に日々精一杯取り組んでいます。

子どもたちが最後まで元気に学校生活を送れるよう、給食で栄養面から支えていきたいと思っています。保護者の皆様方も、ご家庭での健康管理と規則正しい生活リズムがおくれるよう、ご協力をお願いいたします。

★6年生 給食リクエスト結果★

6年生に好きな給食を聞いてみました。その結果を発表します。

	1位	2位	3位
★主食	みそラーメン (11)	揚げパン (7)	カレーライス (5)
★主菜	春巻き (16)	揚げぎょうざ (15)	チーズオムレツ (12)
★副菜	青のりポテト (19)	パリパリサラダ (13)	チャーホーサイ (3) ビーンズポテト (3) 春雨中華サラダ (3)
★汁物	肉じゃが (11)	ホワイトシチュー (10)	ABCスープ (5)
※大きい食缶の料理含む			
★デザート	チョコチップケーキ (21)	フルーツポンチ (7)	カルピスゼリー (5)

なるべくたくさんのリクエストメニューが入るよう、2・3月の献立を作りました！
いろんな意見があり、みんながそれぞれ考え、リクエストしたことが伝わってきました。
最後まで台場小学校の給食を、楽しみにしててください！

6年生が考えたカレーを出します！第2弾

2月に引き続き、6年の英語と給食とのコラボレーション。3月は6-1の児童が考えた、ナンとチーズチキンカレーです。今回も、担当児童にこのカレーへの想いと、一押しポイントをインタビューしました。

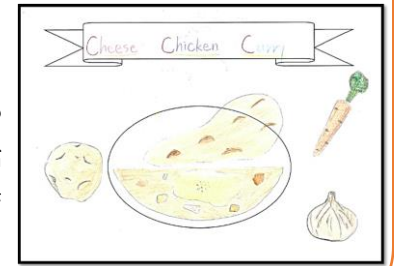
Q1、どのような想いでこのメニューを作りましたか。

A1、「自分たちの好みだけではなく、台場小学校のみんなが、どんなメニューにすれば『おいしい!』と思ってくれるかや、食材も、栄養バランスが良くなるように、赤・黄・緑全ての栄養素をそろえるように考えました。」

Q2、このメニューの一押しポイントは何ですか。

A2、チーズをたくさん入れていることです。また、チキンも入っているのでおいしく食べてもらえると思います。さらに、給食ではあまり出ないナンもつけました。栄養もおいしさも満点です！」と、話してくれました。

6年生が考えたカレーは、11日(木)です。お楽しみに！



チョコチップケーキ

＜材料（4人分）＞

小麦粉 : 48g

ベーキングパウダー : 3g

卵 : 40g

(およそ1個)

牛乳 : 16g

バター : 30g

砂糖 : 23g

ココアパウダー : 7g

チョコチップ : 適量

※給食では4人分で10g

6年生からのリクエストで人気だった、2月に作ったデザートです。
お菓子は分量どおりにやらないとうましくないところがありますが、こちらは大量調理用なので、ご家庭でやる場合は少し多めにした方がいいかもしれません。
参考にされる場合は、1度目はお試しで。そして改善点をふまえて2度目にチャレンジ！くらいの気持ちで作ると、うまいくと思います。

※ココアパウダーは、砂糖が配合されていないものです。ミルクココアの素など、甘く調整されているものを使う場合は、砂糖の量の調整が必要になります。