

# しょくいく インフォメーション

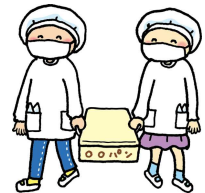
6月号  
令和2年6月8日発行  
川口市立並木小学校

6月1日より新学期がスタートし、3ヶ月ぶりに15日より、主食・牛乳汁物等の簡易給食が始まります。1年生も一緒に給食開始となります。

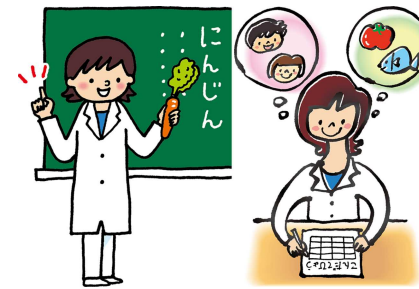
学校給食のコロナウイルス感染防止対策については、『並木っ子の生活～新型コロナウイルス感染症対策～』で紹介してありますので、ご確認ください。ご家庭では、毎日清潔な机大の大きいナフキン(60×40cm)のご用意をお願いします。

## 『6月給食の工夫』

- ・主食、牛乳、汁物等の簡易給食です。
- ・6月15日～19日の主食はパンです。
- ・感染防御に配慮し、配膳作業を軽減した献立です。
- ・食品ロスの削減を目的として、3月～6月に予定していた食材を使用します。(18日のピーチゼリーはひなまつりのシールが貼ってありますが、賞味期限には問題ありません)
- ・給食の運搬については、配膳室で密にならないように配慮します。
- ・牛乳パックはリサイクルしないで廃棄します。
- ・給食委員会の片付け補助の活動はしません。



## 給食室の紹介



栄養教諭 高田マリ

並木小学校7年目、今年度も旬の食材や地場産物を使って、行事食や郷土料理や外国の料理を取り入れながら、子どもたちが楽しみにしてくれる学校給食を考えます。毎月、校内で行われる食に関する授業や食育活動を『食育インフォメーション』で紹介致します。献立紹介でご希望がありましたら、私までお知らせください。

ホームページで、毎日の給食や作っている様子を紹介していますので是非ご覧ください。

## 調理員

今年度の給食室は、650食を4人で作ります。小笠原調理員さんが転出され、米原調理員さんを迎え、更に安全で美味しい給食を、一生懸命作ります。よろしくお願いいたします！



松本三枝子



杉田麻子



米原勝美



伊豆田拓也

## 今月の献立紹介

16日(火)

### 『ニョッキの豆乳クリームスープ』

4人分(g)

豚こま肉	50
たまねぎ	150
にんじん	80
ニョッキ	100
塩	少々
こしょう	少々
コンソメのもと	5
油	20
小麦粉	20
豆乳	300
水	300
パセリ	2

作り方

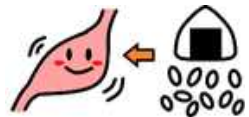
- ① 規定の水を沸騰させ、豚肉・玉ねぎ・にんじんを入れ、一煮立ちしたらニョッキを入れる。
- ② 塩・こしょう・コンソメのもとで調味する。
- ③ 油と小麦粉で作ったルーを加える。
- ④ 豆乳を加える。
- ⑤ 最後にパセリを散らす。

※ニョッキはパスタの一種です。



## よくかむことは、なぜよいのでしょうか？

消化を助けます



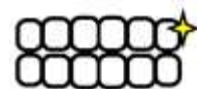
薄味でおいしく食べられるようになります



食べ過ぎによる肥満の予防



歯ならびをよくしてむし歯を防ぎます



## お知らせ

今年度は、コロナウイルス感染防止のため、『誕生給食』はお休みします。

サンフレッセの都合で、6月22日(月)カレーライスと23日(火)あげパンの献立を変更致します。