



めしあがしター No.42

* 給食委員さん、皆に伝わるように大きな声で読んで

* 1月の給食の目標「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを表そう」

1月 26日 (月)	キムチ炒飯 牛乳 ジャンボ焼売 わかめスープ	給食室クイズです。第1問：川通中全員分の1日の給食費はいくらで しょうか？…答えは8万円です。1年にすると1千370万円にな ります。第2問：川通中でお米を炊くときは、一度に何キロ炊くで しょうか？…答えは20kgのお米を一度に炊きます。だいたい2. 1倍に炊きあがるので、ごはんにすると全員分で42kgです。
1月 27日 (火)	カレーパン 牛乳 ポトフ ヨーグルト	今日は、3年生だけが給食を食べています。3年生は2月25日で給 食が終了です。今日を入れてあと20回です。皆さんは給食の良いと ころってどこだと思いますか？古沢先生が考える給食の1番良いところ は、自分で選んだ料理ではなく、家でも食べない料理や食材をみんな で一緒に食べられることだと思います。（自分で選ぶと好きなもの や決まったものしか食べないからね。）残りの給食を先生や仲間たち と楽しんでくださいね
1月 28日 (水)	れんこんごはん 牛乳 大根のあつあつ煮 白菜の柚子香和え	れんこんは冬が旬の野菜です。お寺や神社などで綺麗に咲く、蓮の花 を見かけることがあると思いますが、その水の中の根っこの部分がれ んこんです。れんこんの穴は泥水の中で空気を届ける役割をしていま す。れんこんには免疫力を高める「ビタミンC」、骨を作る「カルシ ウム」と「カリウム」、お腹の中を掃除してくれる「食物繊維」等が たっぷりです。
1月 29日 (木)	岩槻ごはん 牛乳 生揚げのすき煮 茎わかめのサラダ つぶつぶ みかんゼリー	1月の給食の目標は「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを 表そう」です。今日は調理員チーフの高橋さんからの「めしあがし ター」です。川通中の皆さん、いつも給食をたくさん食べてくれてあ りがとうございます。空っぽの食缶を見ると、とても嬉しいです。古 沢先生と調理員で愛情込めて、そして、皆さんの成長と勉強、部活の 活力になる給食をこれからも作っていきますので、今日もたくさん食 べてくださいね 調理員さんに感謝の気持ちを表しましょう。
1月 30日 (金)	パプリカライスの クリームソースかけ 牛乳 大根とブロッコリー のサラダ いちご	給食室クイズです。第1問：給食室は何時から給食を作り始めている でしょうか？…答えは、朝の7時から給食を作り始めています。5時 間かけて給食を作っています。第2問：給食室は夏は何度、冬は何度 になるでしょうか？…答えは、夏は40℃以上、冬は冷蔵庫より寒い 10℃以下になります。厳しい環境で、長時間かけて給食を作って下 さっている調理員さんに、これからも「いただきます」「ごちそうさ ま」と感謝の気持ちを伝えてくださいね。