

# 給食通信

不定期発行 第 1 号

令和5年 5 月 1 1 日

文責 栄養教諭 瀬川

## ～給食の配膳・下膳について～

今年度より学校飲用牛乳が、保証牛乳株式会社からよつ葉乳業株式会社へと変わりました。

給食の牛乳パックをリサイクルする際のパッケージの開け方が、今までと違うことから戸惑う生徒が多いと考えていましたが、ほとんどの生徒が一度教えただけで、パックの開け方を覚えるができ安心しました。

このほか、3年間感染症予防で停止していた食器具別に配膳室の定位置へ戻す下膳作業を再開しましたが、栄養教諭が考えていた以上に生徒は順応性が高く、特に大きな混乱もなく作業を行っている姿にたくましさを感じております。

給食の配膳下膳は単純な作業ですが、なにごとにも社会で働く際の力へと変わります。

また、お互い気持ちよくやり取りをするために、下膳のときは調理員含め栄養教諭が「ありがとう」の声かけを実施中です。みんなでお互いを思いやることができると楽しいですね！

### ★学校牛乳が変わりました！

開校より 13 年間、保証牛乳さんにお世話になりましたが、令和5年度より、よつ葉牛乳さんになりました！



パックの開け方が、下へ押し込み、開く形となりました。



このほか大きく変化したものが紙のストローです。環境問題について、色々と身近に感じられますね！



### ★新入生歓迎会「ようこそ！稲穂へメニュー」 令和5年4月27日(木)

歓迎会は、昨年の給食アンケートで人気のあるメニューで新入生をおもてなし♪気に入って貰えていたら嬉しいです！



【こんだて】

（左下、右回り順に紹介）

★ごはん ★ぶた汁

★わかめサラダ ★しおざんぎ

★はちみついちご リー ★牛乳

# 給食通信

不定期発行 第 2 号  
令和5年 6 月14日  
文責 栄養教諭 瀬川

## ～初夏の地場産野菜について～

今年は春先に暖かい日が続いたおかげで、札幌市内で栽培されている野菜は順調に育っているようです。

毎年5月下旬くらいから地場産の野菜を使用した給食を提供し、校内放送で初夏の味覚についてお知らせをしていました。

札幌市は北海道で一番大きな都市ですが、身近な場所に畑があり、そこで育った野菜を味わえるのは、とても贅沢な環境ではないでしょうか。

札幌の地場食材について給食を通じて知り、興味や関心を持ってもらいたいと思います。



札幌の東区で栽培されている小松菜をチャーハンに混ぜました。  
写真映えるきれいな彩りです。



5月中旬から道産アスパラガスを給食で使用しています。  
この時は道南産のアスパラガスを使い、肉で巻いて揚げたものや、蒸したアスパラガスに味噌マヨネーズを添えて給食で提供しました。  
どちらの料理も好評で、お弁当のおかずにもおすすめです。



## ～「アイスクリームの日」記念寄贈について～

今年も北海道アイスクリーム協会様より、5月のアイスクリームの記念日に併せて氷菓をいただきました。

5月は現場実習や見学旅行等で、少し疲れが見える人もいましたが、おいしい氷菓でリフレッシュできたようです。食べたあとは、しっかりお礼を書いていたしました。

北海道アイスクリーム協会様、ごちそうさまでした！



フタバ食品さんの「サクレオレンジ」は、給食後のデザートとしていただきました♪

# 給食通信

不定期発行 第 3 号

令和5年7月19日

文責 栄養教諭 瀬川

## ～食材廃棄を軽減する取組について～

昨今、食べ物を無駄にしない取組が見直されています。

学校給食でも食材の廃棄を少なくする取組を考えながら対応をしていますが、冷凍食材等は決まった数量を箱単位で購入せざるをえない場合があり、余剰分が発生することがあります。

このような時は、賞味期限・消費期限内にある余剰食材を適切な衛生管理で保管し、新たな献立に活用して給食を提供してきました。

ご家庭も余剰食材や大量に作ってしまった料理に食べ飽きた時は、参考にしてみてください♪

### ★備蓄用ビスコを活用

備蓄のビスコを利用して、チーズケーキの土台にしました。



こちらは令和4年度のクリスマス行事メニューです。

(※手作りチーズケーキはクリームチーズの他に豆腐を使って、低脂肪・高タンパクに仕上げています)

### ★行事限定デザートを活用

こどもの日の行事食デザート「ととやき」を活用しました。



ドーナッツの生地に「ととやき」を混ぜて、チョコ風味の豆腐ドーナッツに変身しました。



## ～7月の行事食「七夕」～

千年前から食べられていた七夕の行事食「そうめん」です。

今回、冷たいめんつゆに星型の人参を散らしました。

トッピングは錦糸卵と挽き割り納豆です。

給食で冷たいめんつゆを作る時は濃い味のつゆを作り、市販のロクアイスを入れて冷やすと同時に、味の濃さも調整します。



# 給食通信

不定期発行 第 4 号  
令和5年 8 月31日  
文責 栄養教諭 瀬川

## ～手稲の特産物～

8月の給食開始とともに、手稲の特産物「サッポロすいか」と「大浜みやこ南瓜」の季節がやってきました。

去年は暑さのため「サッポロすいか」がうまく生育できず、一度しか食べることができませんでした。今年は無事予定通り「サッポロすいか」を給食で提供することができました。

今の時期だけ楽しむことができる貴重な旬の食材です！

### ★「大浜みやこ南瓜」と「サッポロすいか」を使った給食



#### 【こんだて】

- ・挽き肉と厚揚げのスープカレー  
(大浜みやこ南瓜使用)
- ・ツナサラダ
- ・牛乳
- ・果物 サッポロすいか

手稲区の公式キャラクター「ていぬくん」の好物は、  
「サッポロすいか」と「大浜みやこ南瓜」です♪



最近、あまりスーパーの店頭で見かけなくなった「サッポロすいか」ですが、箱のイラストが時計台というのが札幌らしくてステキですね♪



稲穂のスープカレーは、少し辛めですが、大浜みやこ南瓜を入れると、甘みが引き立ち、とてもおいしくなりました。具はピーマン、南瓜、人参、じゃがいもを厚揚げと同じ大きさのサイコロ状にカットし調理したので、噛んだ食感から、何を食べているのか想像が膨らみます。

### ～ 非常食体験給食 ～

防災学校は中止でしたが、非常食給食体験を実施しました。災害は突然起きるため、日頃から災害のイメージを持つことが自分の身を守ることに繋がります。非常時に生水を飲む場合は、一度煮沸する必要性を説明するため熱いほうじ茶を提供しましたが、外気温は高いため、生徒にはリアルな被災地体験になったのではないのでしょうか。



# 給食通信

不定期発行 第 5 号  
令和5年10月3日  
文責 栄養教諭 瀬川

## ～給食試食会について～

令和元年以降感染症流行のため、保護者給食試食会を自粛しておりましたが、今年は3年ぶりに給食試食会を開催することができました。

普段目にする機会のない本校の給食を保護者の皆様に食べていただき、感想をいただける貴重な機会として、いただいたご意見などを今後の給食作成に活用していきたいと思います。

保護者の皆様、お忙しい中ご参加ありがとうございました！

### ★給食の食育について説明



9月8日、保護者の方へ夕方に給食についての食育活動を説明しています。

### ★試食会の給食



令和4年度の人気メニューの醤油ラーメンを作ったのですが、残暑を予想して冷やしラーメンを提供。  
りんご春巻きはお褒めの言葉をいただき、調理員一同喜んでおります。

#### 【こんだて】

R4 年度生徒アンケートの人気メニューから

#### ★和風冷やしラーメン

(昨年の人気1位は醤油ラーメンです)

#### ★ブロッコリー和風サラダ

#### ★りんご春巻き (札幌産りんごを使用)

・牛乳

### ★試食会の様子



春巻に使用した「りんご」は花園学院様が栽培した「きたかみ」という品種を使用しました。  
旬のりんごだけ、給食に使用しています。



試食会は、生徒と同じ給食体験することを目的とし、身支度をして配膳から片付けまでを実施していただきました。

### 当日の給食についてご意見・感想

- ・おいしかったです。 ・全て手作りというのが良いと思います。 ・おいしかったし、満腹になりました。
- ・和風冷やしラーメンはさっぱりと食べられ、りんご春巻きをおいしくいただきました。 ・りんご春巻きが美味。

### 給食に対するご意見・要望

- ・楽しかったです。ありがとうございました！！ ・また食べたいです。来年もお願いします。
- ・色々考えて作って下さり、ありがとうございます。 ・来年は(試食会で)スープカレーもご検討ください。
- ・栄養バランスもしっかり考えていただき、ありがとうございます。又、開催していただきたいです。
- ・スパゲッティーが多いような気がするので、つゆものの種類を増やしてほしいです。

# 給食通信

不定期発行 第 6 号

令和5年11月14日

文責 栄養教諭 瀬川

## ～3学年考案「想いde稲穂メニュー」について～

10月12日(木)



- ・豚キムチ丼
- ・じゃがいもの汁物
- ・胡瓜ナムル
- ・ソフトヨーグルト
- ・牛乳

10月23日(月)



- ・コーンの炊き込みごはん
- ・芋団子汁
- ・厚揚げと豚肉の味噌炒め
- ・お浸し
- ・果物 みかん
- ・牛乳

10月27日(金)



- ・塩ラーメン
- ・チーズポテト
- ・はちみつレモンゼリー
- ・牛乳



学習グループの代表が選んだメニューのアピールポイントと、給食に対する熱い想いを、給食時間に校内放送を使って在校生に説明しました。

生徒から調理従事者への感謝の言葉をいただき、調理員一同感激です。

毎年3学年の生徒は卒業を迎える前に、給食の献立を考えてもらう取り組みをしています。

この取り組みは「想い de 稲穂メニュー」として、学習グループや学級の生徒同士で給食献立を考えるため、自分だけの好みを反映できません。

今年度もこの取り組みを実施し、3学年全員に給食献立を作成してもらいました。

前年までは雪害や感染症等の理由で生徒が考案した献立が実施できないことがあり、全ての「想い de 稲穂メニュー」を実施するため今年は早い時期から取り組みました。

稲穂の給食が卒業生や在校生の思い出のひとつになってもらえると嬉しいです。

# 給食通信

不定期発行 第 7 号  
令和5年12月11日  
文責 栄養教諭 瀬川

## ～ 「学校祭応援メニュー」の給食 ～

12月1日（金）～12月2日（土）は学校祭でこの二日間、稲穂は大変活気に満ちあふれていました。

学校祭準備で頑張っている生徒達へ、給食で応援する取り組みをしています。

題して「学校祭応援メニュー」という企画と称し実施しています。

今年は3学年が考案した「想い de いなほメニュー」が好評だったことから、学校祭の一週間前から「学校祭応援メニュー」として給食に組み込みました。

また給食時間では3学年生徒による校内放送で大いに盛り上がり、学校祭本番を迎えることができました。

学校祭同様、学校祭応援メニューも記憶に残ってもらえると嬉しいです。

### ★11月27日（月）～12月1日（金）：「学校祭応援メニュー」



#### 1日目

「想い de いなほメニュー」より、野菜や大豆製品を使った栄養バランスメニュー



#### 2日目

「想い de いなほメニュー」より、豚肉、ニンニク生姜をたっぷり使用スタミナメニュー



#### 3日目

「想い de いなほメニュー」より、3学年お勧めだしの効いた塩ラーメンメニュー



#### 4日目

学校祭前日「●●に打ち勝つ」といった験担ぎで、味噌カツ丼とのっぺい汁、ごま和え



#### 5日目

学校祭本番、ケーマカレー、コーンスローサラダ、骨太チーズ、マルチビタミン野菜ジュース

学校祭当日は、次の準備があるため、盛り付けや片付けがスピード重視の献立を組み込みます。

学校祭二日目はスペース希望さんのおいしいお弁当でした♪