

創立 150 周年おめでとう戸塚小スペシャル給食

昨年度の給食委員会の児童と考えたお祝い献立が2日間にわたって登場しました。

5月29日(月)

焼きのり

神奈川県産の焼きのりです。
パッケージは、給食委員会の児童のデザインです。

麦ごはん・ツナそばろ

焼きのりで手巻きごはんにできるようにツナそばろにしました。

ごまじょうゆあえ

すまし汁

ピンクの部分が「祝」の形になったなるとを入れて、お祝いにふさわしく仕上げました。



昨年度の給食委員会の児童と一緒に創立 150 周年をお祝いする献立を考えました。子どもたちからは、「お祝いだからお赤飯がいいよ」「お赤飯の苦手な子もいるよ」「給食にあまり出ないものがいい」「みんなが好きなものがいい」などたくさんの意見が出ました。

「お赤飯がいい」「お赤飯ではない方がいい」という意見だったため、お祝い献立の日程を2日間設けることにして、どちらの声も反映させることができました。

6月1日(木)

鮭のカラフル焼き

角切りの鮭・えだまめ・コーン・チーズをカップに入れ、ノンエッグマヨネーズをかけてオーブンで焼きました。

即席漬け

大木農園のきゅうりで作りました。

はっこう乳

給食では初めてのブルーベリー味にしました。

赤飯・ごま塩

日本のお祝いと言えば、お赤飯。ごま塩も給食室の手作りです。

すまし汁

きれいな色の手まり麩を入れたすまし汁です。たっぷりのかつお節と昆布でだしをとりました。

