6月給食だより

令和６年６月号
都立墨田特別支援学校
校長　朝日滋也

6月の給食

★入梅献立★　6月10日(月)

「入梅」とは毎年6月10日から夏至の6月21日頃までを指す、暦表現の一つです。この時期に旬を迎える「いわし」や「梅」等の食材には、夏バテを予防できる栄養素が豊富に含まれています。給食では「梅」を使用した、「梅和え」が登場します。「梅」の味を楽しみましょう。

★夏至献立★　6月21日(金)

「夏至」とは一年で最も日が出ている時間が長い日のことです。「夏至」の時期には「冬瓜」を食べる地域があります。「冬瓜」には「冬」の文字が使われていますが、旬は夏です。皮が厚く、みずみずしい特徴のある野菜です。給食では「冬瓜」を使用した「冬瓜のかき玉汁」を提供します。

5月の給食

給食の写真は、SNSのX（エックス）で毎日公開！　@sumida_tokushi

八十八夜献立：抹茶寒天

茶摘みの歌で知られる八十八夜献立として、抹茶寒天を提供しました。御家庭でも、新茶を楽しんでください。

こどもの日献立：かつおめし、若竹汁

かつおめしは角切りのかつおを醤油ベースの煮汁でじっくりと煮込みました。

若竹汁は、新筍を使用しました。

新・給食室紹介

新しくなった給食室の中を紹介します。今月は**「検収室・下処理室」**です。

・**検収室：食材が納品されてくる部屋**

給食の食材は、その日に使用する新鮮な野菜や肉・魚が毎日届きます。

外から来た食材に、ゴミが入っていないか、傷んでいる食材がないかを見分けています。

また、**じゃが芋等の泥の多い食材の泥を落とす機械**があります。

・**下処理室：野菜や果物等の皮むきや洗浄を行う部屋**

３つのシンクを使って、皮をむいた野菜を丁寧に洗っていきます。

給食室はこのように様々な部屋があり、安全で美味しい給食が提供できるように注意しながら衛生のルールを守って作っています。