



1学期の給食も残りわずかとなりました。献立を考える時には、栄養価を考えることはもちろん、地元や旬の食材を使うこと、できる限りよい食材で衛生的に作ることを考慮しています。

エアコンが教室についているとはいえ子どもたちの食欲が落ちがちな季節ですが、陣屋っ子が「おいしい」と言って食べてくれることを思い浮かべながら、毎日調理員さんと一緒に心をこめて給食を作っています。



かわ

ちょうせん

皮むき・さやむきに挑戦！



5月29日に2年生が給食で使うグリンピースのさやむきをしてくれました。

約420人分ありましたが、とてもすばやくむいてくれてあっという間に終わりました。

その日は「グリンピースごはん」にして提供しました。

2年生がむいたグリンピースは特別おいしかったようで、苦手だという子もおいしく食べられていました。



7月2日には、3年生がとうもろこしの皮むき体験をしました。雨天のため、今年は家庭科室で行い、全校分約200本をむきました。一生懸命むいてくれたとうもろこしは、その日の給食に茹でとうもろこしとして、1～2年生には1/3本、3～6年生には1/2本提供しました。どのクラスでも、3年生がむいたとうもろこしは大人気でした。

