

# 給食だより

平成30年6月29日

新潟市立赤塚小学校

## 給食試食会が行われました

### ●当日のこんだて●

・ごはん ・魚のたつた揚げ ・切干のナムル ・さわにわん ・牛乳 ・アップルシャーベット

6月14日(木)に、1年生の保護者給食試食会が行われました。当日は、子どもたちと一緒に給食を食べていただき、学校栄養職員より赤塚小の給食内容についての説明をしました。「楽しそうに食べていた」、「給食がおいしかった」といった声をいただきました。

## アンケートより、「わが家の食の工夫」を紹介します!

子どもが嫌いな野菜は、好きな肉と同じ料理に入れていきます。

起きたばかりは食欲がないため、朝は少し早めに起こしています。

食事のとき、少しでも食べられるように声をかけています。



食べやすくなるように、味つけや食材の切り方を工夫しています。

主食、主菜、副菜、汁ものをそろえるようにしています。

夕食が遅めになる日は、おやつはお菓子ではなくおにぎりにしています。

### 水と土の芸術祭

Water and Land Niigata Art Festival 2018

## 7月13日、18日は「みずつつ給食」です!

「水と土の芸術祭」は、2009年から3年に1度、新潟市内で開催されています。新潟市の水と土によって形成された、独自の風土や文化に光をあてることで、人間と自然との関わりかたを見つめ直し、未来を展望していくヒントとなるものを探る芸術祭です。

給食では、「野菜ソムリエ Pro.」の佐藤智香子さんが作成したレシピをもとに、「水」と「土」や新潟の食材、食文化に焦点を当てたり、国際色を取り入れたりした「みずつつ給食」を食べます。

### 13日

#### アロイ!なんぼんあげ

タイの作家、ナウィン・ラワンチャイクンさんの作品をイメージした魚料理に、夏の新潟に欠かせない「なす」を合わせた一品です。「アロイ」は、タイ語で「おいしい」です。

#### おおかまスープ

キーステーションとなる、かまぼこ型の通称「おおかま」をイメージした、ちゃんぽん風のスープです。

### 18日

#### にいがたポークのしょうがやき

新潟産の豚肉を、いつもの給食よりもやや厚切りにして炒めます。

#### みずとつちのめぐみサラダ

夏の新潟の恵み、枝豆を使ったサラダです。