



きゅうしょくだより

令和7年度 1月号 志木市立志木第二小学校

あけましておめでとうございます。

みなさんはお正月で、おせち料理を食べましたか？

おせち料理は『めでたさを重ねる』という意味で縁起をかつぎ、重箱に詰めて出されます。地方や家庭ごとにお重の中身は様々です。また、正月3が日は主婦を家事から解放するという意味を含め、保存のきく食材が中心となったものになったと言われています。

一の重



おせち料理の上段には数の子、たたきごぼう、田作り、黒豆など祝い肴（いわいさかな）と呼ばれる『正月らしいもの』が入ります。



二の重



重箱の二段目には、祝膳の縁起をかついだ焼き物類や酒の肴（さかな）などがはいります。



三の重



お重の三段目には、海の幸や山の幸の煮物、又は煮しめが入ります。



今月の給食目標は・・・



食べることについて考えよう



1月24日～30日は全国学校給食週間です。

※戦後、学校給食が再開された1月24日を【給食記念日】とし、全国的に30日までを【全国学校給食週間】としています。

今回はいつも給食を作ってくれる調理員さんに注目！！

6:30 食材の納品



6:30 から食材が届きます。

鮮度、異臭、納品時の温度をチェック



9:00 朝礼



連絡、確認、身だしなみチェック



10:00 食器確認



丁寧に1枚ずつチェック



10:30 メイン作り



給食2時間前から作ってます



12:20 配膳



今日もたくさん

食べてね♡



※暑い日も、寒い日も、どんな時でも笑顔を保ち元気いっぱいの調理員さんに感謝しましょう！ 給食作りは、知能と技術と過酷な肉体労働が必要なのです！ 志木二小の給食は愛情たっぷりのおいしい給食です！

