



給食だより

令和2年9月号 志木市立志木第四小学校



体調は崩していませんか。9月は運動会があります。まだまだ暑い日が続きます。元気に練習ができるよう、早寝早起きを心がけ生活リズムをととのえましょう。



～LL牛乳について～



いつも牛乳を納品くださっている森乳業さんからお知らせがありました。2学期が早まったことにより牛乳の供給が追いつかず、いつもの牛乳が出せない期間があります。9月4日（金）～9月11日（金）までの6日間になります。その間は、LL（ロングライフ）牛乳を提供させていただきます。栄養には差がありませんので、安心して飲んでください。

LL牛乳といつもの牛乳の違いは、LL牛乳は常温保存が可能であるということです。要冷蔵の牛乳は、120～130℃、1～3秒間殺菌しますが、LL牛乳は130～150℃、1～3秒間で滅菌します。また、容器も少し変わります。

給食では納品後、冷やして提供します。よろしくお願いいたします。



～牛肉について～

志木市教育委員会からお知らせがありましたが、令和2年9月から給食で国産牛に限り、牛肉を使用することになりました。よろしくお願いいたします。



<おすすめ料理>

肩肉→煮込み料理

ロース→すき焼き、しゃぶしゃぶ

サーロイン・ヒレ→ステーキ



調理員さんが変わりました



8月より調理員さんの会社が変わり、シダックスさんになりました。

9名の調理員さんがおいしい給食を作ってくださいます。よろしくお願いいたします！



手作りいちじくジャムを作りました！



8月26日（水）に手作りいちじくジャムを給食で出しました。全部で14kgものいちじくを使用しました。調理員さんが根気強く皮をむいて作ってくださり、子どもたちもよく食べてくれました。

材料（4人分）

いちじく	100g
グラニュー糖	25g
レモン果汁	4g
白ワイン	4g

- ① いちじくの皮をむき、グラニュー糖をかけておく。
- ② そのまま置いておくと水が出てくるので、そのまま加熱し、あまり煮ないでレモン汁を入れて固める。

