

今年も残すところあと1か月となりました。朝晩の冷え込みも増してきました。この時期は、すき焼き、おでん、湯豆腐、水炊きなど、体が温まる鍋もののおいしいですね。温かいものを食べながら、家族で回らんを楽しんでみてはいかがでしょうか。

さいたま市では、毎年30校ぐらいの学校において、地元で活躍しているシェフ提案の地場産物を活用した給食を児童に食べてもらい、食への関心等を高める取り組みを行っています。今年度馬宮東小学校が実施校となりました。

地元シェフによる給食を実施します

12月10日は、パレスホテル大宮のクラウンレストランで働かれている、小野景司シェフが考えくださったフランス料理の献立を、シェフと調理員さんが一緒に作ります。いつもの給食とはひと味違う、シェフこだわりの給食を楽しみにしてください。

メニュー

- ・フリカッセ ド プール (鶏のクリーム煮)
- ・リ オ ブール (バターライス)
- ・スープ ド レギューム アラ ペイザンヌ (野菜のフイヨンスープ田舎風)
- ・ジュレ ド ポム (りんごのゼリー)



小野景司シェフ

*フランス料理名では、上記のようになります。いつもと少し違った印象を受けますね。当日は、小野シェフが児童の給食の様子を各クラスに行き見てくださいます。

石けんを使った手洗い



石けんを使ってしっかり手を洗うことは、自分の体を病気から守るとても大切な予防方法の一つです。洗い残しがないように、手の洗い方の基本を知って、病気の原因となる細菌やウイルスを体の中に入れないようにします。

