

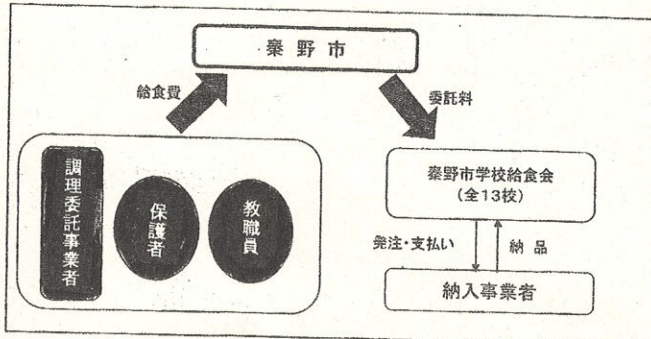


西のはずれ、1階より少し下がったところに、鶴巻小学校の給食室があります。この給食室で、鶴巻小学校の給食は作られています。献立を立てているのは栄養教諭（碓井玲子）です。調理業務は、株式会社サンユーに委託しています。安心安全な給食の提供に努めます。よろしくお願いします。

秦野市では昨年度から給食費が公費になりました

【図：公会計の仕組み】

右図（教育委員会作成）のように、秦野市に給食を申し込んだ人は、給食費（4300円/月（256円/食））を秦野市に納付します。秦野市は、給食を申し込んだ人のために必要な費用（4300円/月（256円/食））を鶴巻小学校に委託金として支払います。鶴巻小学校はこの委託金を使用して給食に必要な食材を購入します。



7日以上欠席の場合、事前に、欠食届（様式5）を提出いただくことで、給食を停止し、納付額を減額することができます。欠食届（様式5）は、秦野市ホームページにて公開していますのでダウンロードすることで取得できます。学校にも置いてありますので、必要な方は担任に申し出てください。

今年度から飲用牛乳の紙パックがストローレス対応になりました

秦野市の小学校は、飲用牛乳を神奈川県学校給食会から購入しています。納品される牛乳は、雪印メグミルク製のものです。

雪印メグミルクから、「今年度、飲用牛乳パックをストローレス対応のパックに変えます。」との連絡が昨年度中にありました。サンプルが届き、各学年職員で検討を行いました。その結果、1～3年生は、今までどおりストローを使用する、4～6年生はストローレスにチャレンジすることになりました。ストローレス対応の紙パックとはいっても、ストローなしで飲みやすいということはありません。洋服を汚したり、机等にこぼしたり、むせたり等、慣れるまでにはたくさんの失敗をしなければいけないと思っております。

4月の献立

開校記念日お祝い

4月27日（木）は、鶴巻小学校の開校記念日です。開校記念日とは、学校の誕生日のようなものです。鶴巻小学校が開校したのは、1983年4月1日ですが、開校記念日は27日。なぜなのか、そのあたりはわかりかねるのですが、今年40周年です。27日（木）の給食は、開校記念日をお祝いして赤飯を出します。

ご家庭では、お祝いに何を召し上がるでしょう。赤飯を召し上がるご家庭は少ないかもしれませんね。

献立紹介……4月25日（火）実施予定「鮭マヨネーズサンド」のレシピを紹介します。

鮭マヨネーズサンド

作り方

- 材料（4人分）
- 甘塩鮭切り身 4枚
 - 酒 大さじ4
 - サラダ油 小さじ2
 - にんじん 1/3本
 - マヨネーズ 50～60g
 - 塩、こしょう 各少々
 - ホットドッグ用パンなど お好みのパン 4個

- ① フライパンに湯を沸かし、甘塩鮭切り身を並べ入れ、身が割れてくるくらいまで、しっかりゆでる。
- ② 湯をきり、少し冷めたら、皮と骨を取り除き身をほぐす。
- ③ にんじんは、みじん切りにする。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、③のにんじんがやわらかくなるまで炒める。
- ⑤ ②の鮭と酒を加えていりつける。
- ⑥ マヨネーズ、こしょう少々で味付けする。味をみて、味が足りないようなら、塩こしょうで調整する。
- ⑦ ホットドッグ用パンなどのお好みのパンにはさむ。

