

ぱくぱく ~食べて学ぼう!!~

9月号



長い夏休みが終わり、いよいよ2学期が始まりました。休み明けは、眠気やだるさを感じたり、やる気が出なかったりと不調が起こりやすくなります。早寝早起き朝ごはん、少しずつ生活リズムを取り戻して欲しいと思います。



酷暑対策の給食変更について



すぐー等でお知らせしておりました酷暑対策の給食変更について、ご理解とご協力をいただき誠に感謝申し上げます。調理場には、冷暖房の空調機械がありません。そのため、調理中の気温が35℃を超える日が続いておりました。作業量の緩和と調理場内の気温の上昇を抑えるため、そして食中毒発生防止の対策として、献立を変更して給食を実施しました。

9月も調理場内の気温が高いことが予想されるため、献立の内容を一部変更をして給食を提供します。児童たちに安心・安全な給食を提供することができるように、愛情をたくさん込めて作りたいと思っております。2学期も何卒よろしくお願いいたします。



9月の給食予定表



9月1日(月) 2学期の給食スタート
9月18日(木) ひごまるデー 大豆
9月25日(木) 味の旅100年フード 関西

9月のおすすめ食材

9月10日(水) ぶどう
9月18日(木) さんま・だいず



給食おすすめレシピの紹介 ~ 手作り大豆カレーふりかけ ~



【材料】4人分

水煮大豆 30g

糸かつお 4g

いりごま 大さじ3

濃口しょうゆ

砂糖

みりん

カレー粉

小さじ1/2

小さじ1

小さじ1/2

少々

【作り方】

- ① 水煮大豆は、粗みじん切りにしておく。
- ② 鍋にカレー粉以外の調味料を入れ、よく混ぜて火にかけ沸騰させる。
- ③ ②にカレー粉を入れ、だまにならないようにかき混ぜる。
- ④ ③に①を入れ、火を通し味を絡ませる。
- ⑤ 火を止めた④に糸かつおとごまを入れよく混ぜて仕上げる。