

ぱくぱく ~食べて学ぼう!!~

12月号

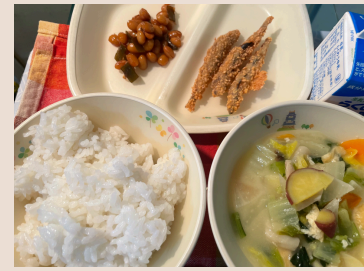


11月4日~7日の4日間、給食室の空調設備整備のため臨時給食を実施しました。初めて食べる災害用のおかずに児童たちは戸惑っていましたが、給食をはじめ、お家やお店であたり前に食べている食事に感謝をする機会となりました。保護者の皆様もご協力いただき、ありがとうございました。

2年生が育てたさつまいもでみそ汁を作りました



2年生は、生活科の授業でさつまいもを植えていましたが、夏の暑さにさつまいもの苗がやられてしまったようで、不作の年となりました。子どもたちは、土の中にさつまいもが隠れているかもしれないと畑の隅々までしっかり掘り返していました。収穫した貴重なさつまいもは、給食用でいただき、27日の具だくさんみそ汁の材料として使用しました。全校児童、感謝の気持ちを持っておいしくいただきました。2年生の皆さん!! どうもありがとうございました♡



12月の給食予定表



3日(水) 味めぐりの旅 山形県
17日(水) クリスマスメニュー
18日(木) ひごまるデー 水菜
22日(月) 冬至メニュー

12月のおすすめ食材

4日(木) みかん
9日(火) 白菜・りんご
17日(水) ブロccoli
22日(月) かぼちゃ・ゆず



給食おすすめレシピの紹介~水菜のじゃこサラダ~



【材料】4人分

しらす干し 8g
ごま油 適量
大根 120g
水菜 60g
人参 20g

酢 大さじ1/2
うす口しょうゆ 小さじ1
さとう 小さじ1
サラダ油 小さじ1
塩 少々
こしょう 少々

【作り方】

- ①大根・人参は千切り、水菜は4cmの長さに切る。ゆでて水にさらし、水分を切る。
- ②しらす干しは、ごま油で煎って冷ます。
- ③①と②をよく混ぜ合わせた調味料と和えて仕上げる。