

みどり 4月

きゅうしよく じゅんぴ はちほんまつがっこうきゅうしよく センター
給食の準備をスムーズにしよう!

<p>きゅうしよくこうばん ひこ 給食当番の人</p>	<p>きゅうしよくこうばん ひこ 給食当番ではない人</p>
 <p>てあら 手洗いとみじたくをする。</p>	 <p>てあら トイレや手洗いをすませる。</p>
 <p>きゅうしよく はこ 給食を運ぶ。</p>	 <p>れつ 列にはきちんと並び、静かに待つ。</p>
 <p>きゅうしよく くぼ 給食をじょうずに配る。</p>	 <p>早く準備をして ゆっくり食べよう</p> <p>いただきます</p>

セレクト給食を行いました!

きゅうしよく おこな
 昨年度、3月8日・12日に、小学6年生を対象に、卒業祝いの気持ちをこめて、「セレクト給食」を行いました。大皿にきれいに並べられた魚料理や肉料理、サラダ、菓物の組み合わせに、6年生だけでなく、通り過ぎる他の学年の児童たちも目を輝かせていたのが印象的でした。



まいとし 「毎年、セレクト給食の日には調理員20名が全力で給食を作ります!! 特に、盛り付け担当になった調理員は、何日も前から、果物の飾り切りを練習して当日を迎えました。みんな喜んでくれてうれしかったです。」



「事前に一緒に学習して選んだ料理を、当日上手にとることができましたね。6年間の大事な思い出のひとつにしてもらえるとうれしいです。」



チャレンジクッキング

<材料 4人分>

- とりミンチ 50g
- にんじん 1/4本
- たけのこ 200g
- 太もやし 2/3袋
- チンゲン菜 1株
- さとう 小さじ2
- しょうゆ 大さじ1強
- 酒 小さじ1
- こしょう 少々

<作り方>

1. にんじん、たけのこは短冊に切る。チンゲン菜はくきと葉の部分で切り分けて、食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにサラダ油(適量)をひき、おろししょうが・おろしにんにく(各小さじ1/3)、豆板醤(好みの量)を弱火で炒める。香りが出始めたら、とりミンチを中火でいためる。色が変わったら、にんじん、たけのこを加えてさらに炒め、もやしチンゲン菜のくき、調味料も加えて炒める。仕上げにチンゲン菜の葉を加え、軽く炒めたら出来上がり。



まいつき にち「しよくいく ひ」です。食について考えてみましょう!