

食育つうしん

2013. 5. 13
文責: 橋本

給食が始まって1週間がたちました。お家の方でも話題になっているとうれしいのですが…
良いことも悪いことも含めて、これからの力に変えていこうと思いますので、また
いろいろなお意見をお寄せいただけたらと思います。
さっそく、返信を2通いただきました(^)ありがとうございます！

給食が始まるのをとても楽しみにしているようです。少し苦手なものも、みんなと一緒にだったらきっと食べられると思います。よろしくお祈りします。 母

給食に関しての不安点は特にありません。献立表を見ると、毎日 日替わりの栄養バランスをすごく考えてくれているなあと思います。お米も白米だけでなく強化米も混ぜているんですね！給食が始まる前に2回あった給食試食日(?)に出たカレーの時には、「今まで食べたカレーで1番やった！！」とおいしさに感動していた子どもでした。(保護者の試食会に行きたかったのですが行けないのが残念です。)6年間よろしくお祈りします！

給食レシピ紹介

5月8日(水)の給食「とりそぼろ丼」

= 材料(4人分) =

ごはん	2合	生姜	2g
鶏ミンチ	300g	水	15g
玉ねぎ	160g	酒	4g
にんじん	60g	砂糖	20g
干し椎茸	4g	醤油	40g

給食で好評だったレシピを紹介していきたいと思います！是非、お家で試してみてください☆

= 作り方 =

- ①Aはみじん切りみする
- ②生姜はすりおろしておく。(チューブのすりおろし生姜でも可)
- ③熱したフライパンに油をしき、鶏ミンチと生姜を炒める。色が変わってきたらAを加え炒める。
- ④全体がしんなりしてきたらBを加え、炒め煮る。
- ⑤(給食ではゆでたグリーンピースをいりどりに加えています。)
- ⑥炊き上がったご飯にのせて、出来上がり☆

お知らせ

= 給食試食会について =

日時: 2013年 5月 16日(木)

流れ: 11:45~ 受付
11:50~ 給食試食 →アンケート記入
12:15~ 児童の給食準備
12:30~ 児童の給食開始

場所: 入野小学校 ランチルーム

備考: 給食費290円をご持参ください。

希望用紙を提出された方は全員参加できます。
急用で当日参加できなくなった場合もその分の食
材のキャンセルができませんので、給食費を集め
させていただきます。当日来れなくなった場合、学校に
ご連絡いただけるとありがたいです。

次回の給食試食会は6月7
日(金)です☆今回参加でき
なかった方は是非！



きりとり

食育つうしん返信らん

~給食に関するご意見、ご感想などをお寄せください~

年 名 前