

食育つうしん

第2回PTA給食試食会が6月7日の参観日に合わせて行いました。2度目の方もいらっしゃってとても熱心に学校給食のことを考えていただき、ありがたいなあと感じたことでした。実際に給食を食べての感想や、子どもたちの給食時間の様子を見ての感想などを紹介します。

1 給食の味はいかがでしたか？

- ・濃すぎず、薄すぎず、ちょうどよかったです。
- ・薄味で良かったのですが、全体的に似た味。甘さが勝っているように思う。
- ・味付けも少し甘めで子どもも喜んで食べそう。・やさしい味付けでおいしかったです。
- ・お汁もうす味で野菜がたくさん入っていてとてもおいしかったです。
- ・野菜をスプーンで食べることが不便に感じました。先割れフォークのようなものであれば両方食べやすいのでは…と思います。
- ・野菜が小さく刻まれていて、みんな大好きだと思います。
- ・ドレッシングは子どもは苦手かも…！？
- ・すごくおいしかったです。家では作らないメニューなので是非、レシピを教えてください。

給食レシピ紹介

3年生の男子からのリクエストでした！次回は給食試食会で好評だった佐賀のドライカレーを紹介したいと思います☆

5月 24日(金)の給食「スタミナ丼」

＝材料(4人分)＝

ごはん	2合	にんにく	小さじ1
豚モモ肉	200g	酒	小さじ2
玉ねぎ	240g	砂糖	大さじ2
にんじん	60g	醤油	大さじ2と1/2
ニラ	40g	コチュジャン	小さじ1と1/2
しめじ	40g	ごま	小さじ1

＝作り方＝

- ①玉ねぎはくし切り、にんじんは短冊切り、ニラは3cmの長さに切り、しめじは小房に分けておく。
- ②熱したフライパンに油をしき、豚肉(こま切れ)、酒、にんにく(チューブを使用)を炒める。豚肉の色が変わってきたら、①を加える。
- ③全体がしんなりしてきたらAを加え、さらに炒める。
- ④最後にごまを加える。
- ⑤炊き上がったご飯にのせて、出来上がり☆

お願い・お知らせ

①給食着について

1週間の給食当番が終わったら、給食着を持ち帰り、家で洗濯をお願いしています。給食が始まって1カ月が過ぎましたが…給食着は真っ白のため、洗濯の際に色移りしてしまっているものが見られます。給食着はみんなで使うもの、みんなの給食を配膳する重要なものになりますので、大事に、また、清潔に取り扱うようご家庭の方でもお願いしたいと思います。次の人が気持ちよく使うためにも、アイロンをかけたリ、たたみ方を工夫してもらうととてもうれしいです。



②よていこんだてひょう・もりつけ図について

5月までは給食のイメージを持っていただきたいと思い、両方お配りしていましたが、6月以降は以下の通りになっています。

- よていこんだてひょう ⇒ 各家庭に1枚配布しています。
もりつけ図 ⇒ 学級や学校で必要枚数配布しています。

きりと

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