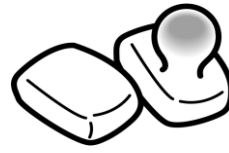


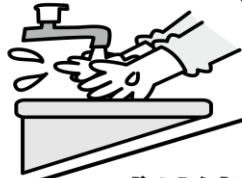
1月 給食だより



あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められています。昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか？

手洗い達人

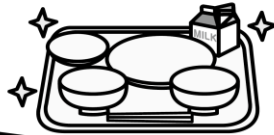


今年は大つ年!

給食の“たつ人”
を目指そう



お皿ピカピカ達人



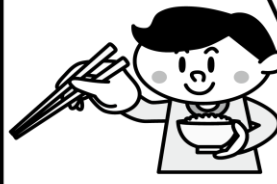
盛り付け達人



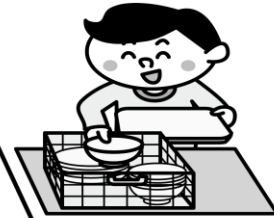
よい姿勢達人



はし使い達人



後片付け達人



給食レシピ

れんこんチップス

【材料】(10人分)

- ・れんこん……………300g
- ・揚げ油……………適量
- ・食塩……………少々

【作り方】

- ① れんこんは薄くいちょう切りにする
- ② 油で揚げる
- ③ 揚げたれんこんに食塩をふりかける

※ごぼうチップス

【材料】(10人分)

- ・ごぼう……………400g
- ・米粉……………15g
- ・片栗粉……………15g
- ・揚げ油……………適量
- ・食塩……………少々

【作り方】

- ① ごぼうはささがき又は斜め薄切りにする
- ② 米粉と片栗粉を混ぜ合わせる
- ③ ごぼうに②をまぶし、油で揚げる
- ④ 揚げたごぼうに食塩をふりかける

カリッと食感がよく、
子どもたちに人気の
給食メニューです

