

10月 給食だより

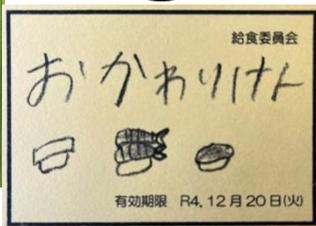
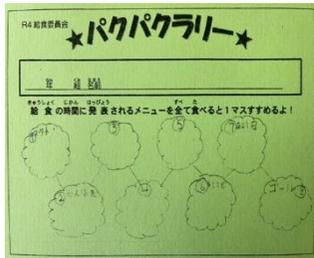


令和4年10月
愛川町立半原小学校

食欲の秋！収穫の秋！です。旬のおいしいものを沢山食べて、秋の味覚を味わいましょう。給食でも、半原で育ったさつまいもや栗など、季節が感じられる献立が登場します。また、今年度からは、その日に使用する野菜や、普段なかなか目にしない食材を子ども達が実際に見られるよう、昇降口に「パクパクコーナー」を設置しています。先日の青パイヤは、ほとんどの子ども達が初めて目にした様子で驚いていましたが、その後の給食ではよく食べていました。今後も食べてみたいという気持ちが高まるような工夫をしていきたいと思います。

第1回パクパクラリー！！

〈給食委員会手作り台紙〉



〈素敵なお土産〉

11月1日(火)～11日(金)まで、パクパクラリーを実施します。給食委員会から毎日、その日の献立の中から1つお題のメニューを発表し、そのメニューを全て食べることができたら、1コマ進めるというものです。最後までゴールすると、素敵なプレゼントもあり、苦手なものでも、まずはひと口食べてみようという給食委員の願いが込められています。

レシピ紹介リクエスト

献立名

堀川先生まで届けてね！！

デザートは金平糖



毎月19日は食育の日です。今年度の愛川町食育の日のテーマは「映画に出てくる料理」です。10月は「千と千尋の神隠し」でした。10歳の少女である千尋は、現代に生きる普通の女の子。両親とともに車で引っ越し先の家へと向かう途中で、「不思議な町」に迷い込みました。店のカウンターにあった料理を勝手に食べた両親は、豚に変えられてしまいます。ひとりぼっちになってしまった千尋は、名を奪われ「千」と呼ばれるようになり、その町を支配する魔女・湯婆婆の下で働き始めます。謎の少年ハクや先輩のリン、釜爺らの助けを借りて、さまざまな場面に立ち向かっていきます。はたして千尋は、元の世界に帰ることができるのでしょうか、、、給食では、釜爺が食べていた天丼にたくあん、そして、金平糖が登場しました。金平糖は、映画のどこで登場するのでしょうか。ぜひ映画をみて、見つけてみてくださいね。

毎月19日は
食育の日



甘じょっぱいタレがかかった天丼は、おいしかった～の聲が沢山聞こえました。

レシピ紹介★豚肉寿司



〈材料 4人分〉

- ・ごはん 4人分
- ・レモン汁 小さじ4
- ・酢 小さじ2
- ・砂糖 大さじ1
- ・塩 少々
- ・豚もも肉 120g
- ・ごぼう 60g
- ・砂糖 小さじ4
- ・醤油 大さじ1
- ・白ごま 少々

〈作り方〉

- ① 酢・砂糖・塩を火にかけよく溶かし、レモン汁を加える。
- ② 鍋に細切りにした豚肉とささがきにしたごぼうを醤油と砂糖で煮る。
- ③ 炊きあがったごはん①を合わせ寿司めしにし、②を混ぜ込む。最後に白ごまをふってできあがり。

献立を決めるのに悩んだ時は

レシピ紹介のリクエストを受付ます！



献立に悩んだ時は、給食の献立表の活用をおすすめします。学校給食は、旬の食材を使って栄養バランスのとれた献立を作成しています。つくりたい料理や、使いたい食材がある日の献立を参考にしてみてください。

