

食育通信

第5号 2020年(令和2年)6月26日発行

福山市立伊勢丘小学校

給食室(作成者: 栄養士 森原直見)



学校再開から1か月が過ぎ、校内は活気にあふれています。
今回は、給食時間の様子や給食委員会の活動についてお知らせします。

レシピ、またはキャッチコピーの
応募はまだ、間に合います!

今日の給食、おいしかったよ!

給食室では、まめまめドライカレーが
もうすぐ完成



おいしくなあれ!
この釜で、約300人分
を作ります。となりの釜
でも同時に作っています。

さあ!給食準備が
始まります



ふきんで自分の机
をきれいに水ぶき
します。

手洗いもていねいに
しています。

好評でした!

◆今日の給食◆
まめまめドライカレー、
ごぼうサラダ、牛乳



おかわり
ください!

みんなのリーダー 給食委員会

給食放送の内容は、曜日ごとグループごとに考え、発信します!

委員会活動が始まりました。
新型コロナウイルスの感染や食中毒、
けがに気をつけ、安全に楽しく給食を
食べることができるよう、みんなのために
どんなことができるか、5・6年生が話し
合い、活動内容を決めました。

5年3組

残菜をなくそうグループ

『給食の先生へのインタビュー』から



【質問その1】給食をおいしく作るコツを教えてください。

【高野先生】「おいしくなあれ。」と言いながら、心をこめて作ります。

【質問その2】給食の先生になろうと思ったきっかけは何ですか。

【小林先生】先生が小学生のころ、授業中、良いにおいがしていた給食を、自分も作ってみたいと思ったからです。

曜日	学年	放送内容
月曜日	6年生	楽しい話
火曜日	6年生	本の紹介
水曜日	5年3組	残菜をなくそう
木曜日	5年1組	楽しい話
金曜日	5年2組	本の紹介

「3種類の豆」を使った まめまめドライカレー

レッツ クッキング

- ・だいず 畑の肉といわれるほど、血や筋肉をつくるもと「たんぱく質」がたっぷり。
- ・えだまめ 熟していない青い(緑色)のだいずを収穫したものです。
- ・ひよこまめ ひよこのような豆の形から、日本ではこの名前がついたといわれています。



材料(4人分)

豚肉ももミンチ 120g
たまねぎ 160g(みじん切り)
にんじん 40g(みじん切り)
水煮大豆 40g(荒いみじん切り)
水煮ひよこ豆 40g
むき枝豆 20g
にんにく 少々(みじん切り)
油 少々
水 40 cc

①

カレー粉 4g
ケチャップ 40g
トンカツソース 8g
塩 少々

作り方

- ① 熱したフライパンに油をひき、にんにくを入れて炒め、豚肉ももミンチ・たまねぎ・にんじんを入れてさらに炒める。
- ② 水煮大豆・水煮ひよこ豆を入れて炒める。
- ③ 水を加えて、①の調味料を入れて味をととのえる。最後におき枝豆を入れて仕上げる。

※ ①の調味料は合わせておきます。水分が飛ぶよう、最後は強火で仕上げます。

ごはんのにせて
いただきます。



みんなの力で広島県民の

「食」と「健康」を応援しよう！

ひろしま給食に チャレンジ！



レシピ、キャッチコピー、どちらか1つの応募でも可能です。

2枚目の応募用紙に記入して、学校に提出してください。

締め切り 7月6日(月) ← 延長しました

※ 締め切りが過ぎても！料理の写真がとれなくても！だいじょうぶ。

子ども、おとな、どなたでも応募できます。

たくさんの応募をお待ちしています！