

しょくいく

食育だより



がつ
2月 (No. 8)

令和5年2月28日
吉和小・中学校
吉和学校給食センター

しょうがっこう ねんせいこうあん 小学校5・6年生考案メニュー 給食に登場！

しょうがっこう ねんせい がつ かていか じゅぎょう しゅん ちいさ た もの つか
小学校5・6年生が、10月に家庭科の授業で旬や地域の食べ物を使ったオリジナル料理を考え、調理実習しました。どれも工夫が凝らされたメニューです。その中から3つのメニューを2月の給食に取り入れましたので紹介します。

ひろしま きん 広島チャーハン 2/17(金)

はつかいちし とくさんぶつ ひろしま つか
廿日市市の特産物「広島サーモン」を使ったチャーハンを考えました。調理実習では鮭フレークを使って作りやすいように工夫しました。給食では鮭の切り身で作る「鮭チャーハン」にしました。



しょう じどうこうあん
小6児童考案

いた もの もく コーンとほうれんそうの炒め物 2/16(木)

よしわ とくさんぶつ いた もの
吉和の特産物「ほうれんそう」の炒め物です。かんたん つく ちょうりじっしゅう
簡単に作ることができておすすめです。調理実習では吉和産のほうれんそうを使って調理しました。給食では広島県産ほうれんそうを使用しました。



しょう じどうこうあん
小5児童考案

はん すい さつまいもご飯 2/22(水)

あき しゅん つか はん
秋が旬の「さつまいも」を使ったご飯です。にんじん いろど うつく いっぱん ちょうりじっしゅう む
も入れて彩りも美しい一品です。調理実習では、蒸し器でさつまいもとにんじんを蒸してご飯に混ぜました。給食では廿日市市産のにんじんを使用しました。



しょう じどうこうあん
小5児童考案

ちゅうがっこう ねんせい よしわしょう ちゅうがっこう きゅうしょく おも で 中学校3年生 吉和小・中学校の給食の思い出

12～2月の給食では、中学3年生のリクエストメニューを取り入れています。好きなメニュー、おかわりじゃんけんをしたあの頃、小中学校全員が集まってランチルームで食べた給食など、さまざまな思い出があることと思います。心に残る吉和の給食であれば嬉しいです。



よしわ きゅうしょく おも だ
吉和の給食を思い出してね！

好きなものがでた時はうれしかったです。特に好きなきゅうりやヨーグルトなど、ランチルームで競い合って食べていたことなどです。

他校にはないメニューなので、給食の時間がいつも楽しみでした。セレクト給食は、おもしろかったので印象に残っています。

コロナが流行る前に、全校がランチルームでワイワイ食べていた時に、おかわりジャンけんを真剣に勝負していたのが懐かしかったのと、お弁当給食の時、外で食べたり、多目的教室でみんなで囲んで食べたりしたことが楽しかったです！！

吉和に来た頃は嫌いな食べ物が多く、食べられないものが多かったのが、今では食べられるものが多くなりました。吉和の給食のおかげだと思っています。美味しく調理してくださった調理員さん達にはとても感謝しています。

中学校から吉和に来て、前の小学校と同じ給食メニューが多くなつかしさを感じました。学校に来た日の楽しみの1つでした。おいしい給食をありがとうございました。

小学校では、あまりものをかけてジャンけんしたことがとても印象が深いです。中学校では、テレビを見ながら豪華にごはんを食べていることが良い印象です。

小学校のころにランチルームでワイワイ食べていたことです。吉和小中学校の給食はとてもおいしいので一生の思い出です。これからもおいしい給食をお願いします！！

コロナ前のワイワイしたランチルームが印象に残っています。ほぼ毎日のようにおいしい給食を食べることができてよかったです。



きゅうしょく しょうかい がつ こんだて 給食メニュー紹介 2月の献立より

「ミルクうぐいす」

ざいりょう にんぶん
材料(4人分)

つく かた
作り方

かたくり こ 40g
片栗粉
じょうはくとう 32g
上白糖
ぎゅうにゅう 240ml
牛乳
あお 16g
青きなこ

①鍋に片栗粉、牛乳、上白糖を入れてよく混ぜ合わせる。
鍋を火にかけて、もちのような弾力がでるまで混ぜながら加熱する。
②バットに①の生地を流し入れ、粗熱をとって冷ます。
③生地を切り分けて、青きなこをふる。
※生地がくっつく場合は、青きなこをまぶすとくっつきにくくなる。

