



今月は

こんだて

和食の良さを知る献立です。

令和 6 年 **11** 月

甘日市市立甘日市学校給食センター

卵除去食について、対象の献立及び除去する食品を**太字**で示しています。

平成 28 年 3 月に、大竹市・廿日市市の学校栄養職員部会でレシピ集『中学校卒業までにつけてほしい「料理力！」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!～』を作成しました。これは、小学生・中学生のみなさんに、ぜひ自分で作れるようになってほしい料理を一冊にまとめたものです。今年度は、毎月、このレシピ集の中から、昔から伝わる和食料理の「おひたし」ともう一品を給食に取り入れています。ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね。今月は「みそ汁」です。



「みそ汁」

煮干し……………小 12尾



つく かた
《作り方》

⑥ねぎを入れ、火を消す。