

給食だより 2月号! 2025年 曾我小学校



秋に植えたチューリップの球根の芽が、土から顔を出し始めました。冬の間、成長を止めたかのように見える木々たちが、春に向けて一つまた一つと花を咲かせるのが楽しい今日この頃です。

一年の集大成に向かう子供たちの花も、たくさん咲きますように...

17(月) めかじきの梅マヨパン粉やき

小田原女子短期大学の学生が考えた一品です。曾我の梅干しを使って作ります。



26(水) さけフライ 香味ソースかけ

みじん切りにしたたまねぎをごま油で炒めて、さとう、酢、しょうゆ、豆板じゅん、ごまと合わせて、ひと煮立ちさせたソースです。



13(木)

あじのかばやき

粉をつけて揚げたあじを、しょうゆ、さとう、みりん、しょうが汁で作ったタレにくぐらせます。

6(木) さばのしほやき

おろしソースかけ

大根おろし、しょうゆ、酒、さとう、しょうがのしほり汁を煮立て、水とき片栗粉でとじたソースです。

こんげつのおんだて



給食の時間、教室をのぞいてみると...



こまんな、にがでだっけとへいきになっただよー♡



ごろそうまでした!



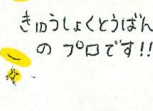
おはしでおまめもつかめるよ!



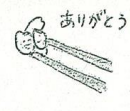
まがしい!



すばやくいい!



きゅうしょくとうばんのプロです!!



ありがとう♡



ぎゅうにゅうをのめるりょうがぶ、えたよー



はじめておかわりしたよ!



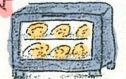
しよっきのおきかた、バッチリキタ!

一日一日、そして一年一年の積み重ねの中で成長している子供たちを、これからも応援していきたいです♡



めかじきの梅マヨパン粉やき

のせたペーストが、こんがり、サクサクになるまで。



材料 (5人分)

- | | | | | |
|------------|-----|-------|-----|-----|
| 油 | ... | 適宜 | | |
| めかじき (50g) | ... | 5枚 | | |
| 塩・こしょう | ... | 少々 | | |
| A | { | 梅肉 | ... | 20g |
| | | マヨネーズ | ... | 45g |
| | | パン粉 | ... | 25g |
| | | 白ごま | ... | 5g |

～作り方～

- ① めかじきは、塩・こしょうで下味をつける。
- ② Aをよく混ぜ合わせる
- ③ ①の上に、②を平らに広げる
- ④ オーブン (180℃～190℃ 15分～20分) またはオーブントースター (200℃ 10～12分) で焼く。

