

給食だより 7月号! 2024年 曽我小学校

水田をおたまじゃくしが、気持ちよさそうに泳いでいます。
学校でも、めだか、かぶとむし、とんぼ...と、さまざまな命が育まれています。いよいよ梅雨に入りました。本格的な夏に向けて、今は少しずつ体を慣らししていく時期。給食にも、暑い夏に体を元気にしてくれる夏やさいをとり入れながら、子供たちの毎日を応援したいと思います。

こんげつのこんだて! in Odawaraビーチ

わたしたち、
夏が旬のやさいは、
体にこもった熱を冷ましたり、
のどの乾きをうるおしたり
する働きがあるのよ!

よーい!
ピーーッ

10(水)
チンジャオロース

くるよー!

11(木)
なっやさいカレー

なす

コンちゃん
チキンス

それー!

17(木)

むしとうもろこし

2年生のみんなに
皮をむいて
もらいまーす!

4(木)
なっやさいのどんじる

ランラン ランチルームが はじまりました!

5年ぶりに再開したランチルームは、初めて
使う学年も多く、大きな木のテーブルの手触り、
いすの座り心地、テーブルクロスやお花など
いつもと違った雰囲気、子供たちの目もキラキラ。
今回のテーマは、食事のマナーについて...



その1
食器のおき方



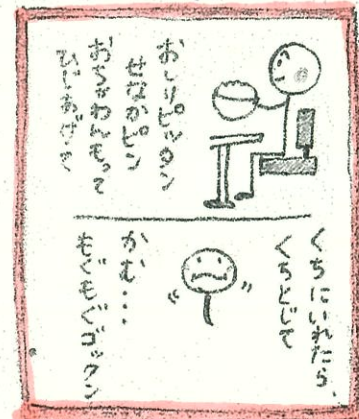
その2
食べる方



あしくんぞ
たべてるよー
ひじういてる〜
せなかが
まるまってるー!

子供たちの
マナーチェックめ

昨年度も登場した そがごんべえさんが、
食事のマナーの秘伝をもって登場! 悪いマナーで食事をして
いた先生が、秘伝を読むと...
たのしくて、おいしいランチルームを
次回もおたのしみにー♡



チキンチキンごぼう

ごぼうがたっぷり! おけしがすすむ!

とりにく ... 100g	さとう ... 15g
ごぼう ... 100g	しょうゆ ... 15g
かたくりこ ... 25g	さけ ... 8g
じゃがいも ... 180g	みりん ... 5g
揚げ油 ... 適宜	白ごま ... 5g
えだまめ ... 50g	

- 〜つくり方〜
- ① 一口大のとりにく、ななめ切りにしたごぼう②にかたくりこをつけて、油で揚げる
 - ② じゃがいもはサイコロ型で煮揚げにする
 - ③ えだまめは、ゆでる
 - ④ なべにAを煮立たせて、タレをつくり、①、②、③、ごま油と和えたら、できあがり