



給食だより12月号! 2024年

曾我小学校



朝晩、少しずつ寒くなってきましたね。

澄んだ冷たい空気の中にそびえる曾我の山々が、温かく子供たちを見守っています。気がつくやうに一年で最後の月、12月になりました。

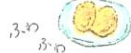
この一年、給食を支えてくださったみなさんへ感謝し、子供たちの健やかな成長を願いながら、この一年をしめくりたいと思います。

～ こんげつのこんだてより ～

2(月) サバツワのからあげ

18(水) さばのみそ煮

ぼくの名前は、サバのように、おれを作ることも、1本の色合いからつけられたよ



小田原産! だよー♡



絵: 曾我小の児童 (ありがとう!!)

こどもたちには、とろ〜りとした煮汁と千切りのしょうがが大人気の



太陽が畑より、旬のおくりもの♡

旬のたべものさーん! そが、小のこどもたちをよろしくねー!



おやじの会のみなさま、ごちそうさまです。

とりにくく、しゃべりやすくて、あてなよー

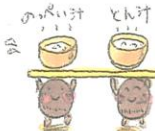
まかせておいて! ヨロシクね!

はやくみんなに、あいたいの



旬の食べものの入りに

- ① おいしい!
- ② その時季に、体が必要な栄養を十分に補っている!
- ③ その時季に、おやすみ、症状を早く働かせる!



ようこそ! ランラン月ランルームへ♡

今年に入って、ランルーム給食も3回目を迎えました。いつもと違う雰囲気にも、少しずつ慣れてきて、「次はどの学年と、いっしょに食べられるのかな...?」と楽しみにしている子もいます。



12月からは、級外の先生をランルームにお招きします。

ほがほか、炊飯



洗米

どろんこ田の新米スタート!

11月下旬から、5年生が中心となって育てたお米を、週1、2回のペースで使っています。



精米のつら、塩田先生



選別

～給食室～

小石: 黒くたつ米など

玄米 140g

精米

1割ほどが、ぬかになります

- | | |
|------------|------|
| ホットケーキミックス | 200g |
| とろろバター | 30g |
| たまご | 2こ |
| 牛乳 | 100g |
| さとう | 30g |
| りんご | 150g |

- ① 材料Aをまぜ合わせる
- ② カップやケーキ型に入れ、170℃で25分程度きつね色になるまで焼く。(オーブン・オグトスター・OK)
- ③ みつを作る
材料Bのさとうと水を合わせて、とろとすくりに煮て、ゆず果汁をカオえる。

りんごのケーキ

～ゆずのうみ～

お好みで、ゆずの皮をすりおろしてカオえて、もいですね

④ ③を焼き上がった②に、ハケなどでぬって、できあがり!