



1月給食だより



あけましておめでとうございます 年

冬休みが終わり、いよいよ新学期が始まります。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日

1日を大切に過ごしてほしいと思います。



今年^{とし}はうま年!



うまのように野菜^{やさい}を
たっぷり食べよう!



箸^{はし}をうま^{つか}く使いこなして
きれいに食べよう!



よく味^{あじ}わってうま^み味
を感じよう!

人気献立をご紹介します

【じゃがいものきんぴら炒め】

材料（4人分）

- ・油 小さじ1
- ・豚薄切り肉 30g
- ・ごぼう 45g
- ・にんじん 45g
- ・つきこんにゃく 80g
- ・砂糖 小さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・揚げ油 適量
- ・じゃがいも 中2個
- ・七味唐辛子 少々
- ・白ごま 小さじ1/2

—下準備—

- 豚薄切り肉は1cm幅に切る。
- ごぼうはさがきにする。
- にんじんは千切りにする。
- つきこんにゃくは3cmに切る。
- じゃがいもは拍子切りにする。
- 白ごまはからいりする。

- ① 拍子切りにしたじゃがいもを油で揚げる。
- ② 油を熱し豚肉を炒める。色が変わったらごぼう→にんじんの順に加えてさらに炒める。
- ③ こんにゃくも加えて炒める。調味料を加えて味を含める。
- ④ 最後に揚げたじゃがいも、七味唐辛子、白ごまを加え、さっくり混ぜて仕上げる。

★12月16日(火)に地域学校協働本部主催の給食試食会が開催されました!!

コロナ禍以降久しぶりの試食会となりましたが、当日はお集まりいただいた保護者の皆様から「おいしかったです。」「こどもたちがおいしいと言っている理由がわかりました。」「衛生面など色々なことに気をつけながら作ってくださっていることがわかりました。」「いつもありがとうございます。」等、たくさんの温かいお言葉をいただきました。

これからもこどもたちに安心・安全でおいしい給食を届けられるよう、給食室一同努めてまいります!ご参加いただきありがとうございました☆彡