



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3学期が始まりました。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。



今年うま年!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸を**うま**く使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わって**うま**味
を感じよう!

全国学校給食会 「学校給食12月号」より

給食レシピ



はくさいと肉だんごのスープ

旬のはくさいを使った具だくさんのスープです。体がとても温まるのでぜひお家でも作ってみてください♪

< 材料 (4人分) >

A	合い挽き肉	120g
	とき卵	大さじ2
	おろししょうが	小さじ1
	ねぎ	4g
	かたくり粉	大さじ1
	濃口しょうゆ	小さじ1
	酒	小さじ1
	はるさめ	20g
	にんじん	40g
	たけのこ (水煮)	40g
B	はくさい	160g
	ねぎ	10g
	中華スープの素	小さじ2
	薄口しょうゆ	大さじ1
塩・こしょう		少々
水		360~400ml

< 作り方 >

- ① はるさめはゆでもどし、さっと水で冷ます。
- ② にんじん、たけのこはせん切り、はくさいは短冊切り、ねぎは小口切りにする。
- ③ ボウルにAを入れ、よくこねる。粘りが出てきたら、2cmくらいの大きさのだんごにしておく。
- ④ 鍋に水を入れ、沸騰したら③を入れ、あくを取りながら一煮立ちさせる。
- ⑤ ②の野菜を加え、Bを入れ調味する。
- ⑥ はるさめとねぎを加えて仕上げる。

給食大好き!3年生

～給食の先生へ～

毎日おいしい給食を作ってくれてありがとうございます。給食はいつもすごくおいしいです。

ぼくは給食が楽しみで、ほぼ毎日おかわりをしています。

とても学校の給食はおいしいです。わたしは学校の給食が大大大すきです。

にがてな物もおいしく食べて、すききらいがへってきています。給食の先生ありがとうございます。



ぼくたちのためにいつも給食を作ってくれてありがとうございます。ピーマンがきらいだったけど、食べてみたらおいしくてすきになりました。

これからもおいしい給食をいっぱい食べたいです。

バランスのよい給食を作ってくれてありがとうございます。

わたしたちの事を考えて作ってくれて感謝しています。

【3年生給食アンケート】

① 一番すきな給食は？



1位 カレーライス (62人)

2位 キムチ丼 (20人)

3位 あげパン (11人)



※その他にもハンバーグ、あげギョーザ、ホキフライ、フルーツカクテルなどが人気です。

② パンとごはんはどちらがすきですか？

パン (39人)

ごはん (52人)

どちらも同じぐらいすき (のこり)

