

3月 給食だより

寒いが続きますが、日に日に春らしさを感じる陽気になってきました。今のクラスで給食を食べる日も残りわずかです。友達や先生と一緒に、思い出に残る楽しい給食時間にしましょう。

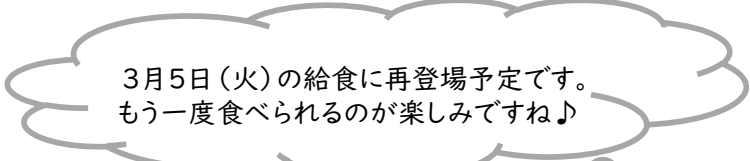


給食総選挙 結果発表!!

全国学校給食週間(1月24~30日)の5日間、「近畿 味めぐりの旅」をテーマに学校給食を提供し、あわせて「学校給食総選挙」を行いました。郷土料理や新鮮でおいしい食材を知り、給食で旅気分を味わうことができました。この選挙で最も多く票を集めた人気料理は、3月の給食に再登場します。

候補： 九条ねぎ入り京風うどん(京都府) 　 どて焼き風煮(大阪府) 　 とふの粉のそばろ(和歌山県)
 　　　　 姫路れんこんのみぞれスープ(兵庫県) 　 赤こんにゃくのきんぴら(滋賀県)

投票数から、市内の人気No.1👑は次のように決まりました。タントツで九条ねぎ入り京風うどんが1番人気でした。今回は「昆布」、「かつお節」、「煮干し」を合わせてだしを取りました。だしのうま味が感じられるお汁でした。



九条ねぎ入り 京風うどん(1033人/1973人)

第2位 赤こんにゃくのきんぴら (313人/1973人)
 第3位 どて焼き風煮 (300人/1973人)



ご卒業おめでとうございます

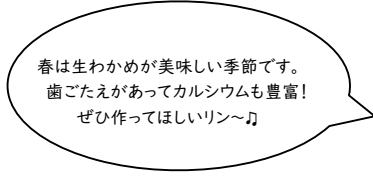


「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。



今月のおすすめレシピ

生わかめのじゃこサラダ



春は生わかめが美味しい季節です。歯ごたえがあってカルシウムも豊富! ぜひ作ってほしいリン~♪

- 材料 (4人分)
- 生わかめ 30g
 - ブロッコリー 40g
 - 大根 80g
 - にんじん 16g
 - 冷凍えだまめ 12g
 - ちりめんじゃこ 12g

- 作り方
- 生わかめは熱湯にサッと通して冷水にさらし、ひと口大に切る。
 - ブロッコリーは小房、大根とにんじんは細切りにし茹でる。
 - 冷凍えだまめは解凍する。
 - ちりめんじゃこはフライパンで香ばしくなるまで炒る。
 - すべての材料とAの調味料を混ぜ合わせて味付けする。

- A
- 淡口しょうゆ 小さじ1
 - 穀物酢 小さじ2
 - みりん 小さじ1/3
 - 砂糖 小さじ1
 - ごま油 小さじ1
 - いりごま 小さじ1

※調味料は加減してください。
 ※ちりめんじゃこのカリッとした食感がおいしいので食べる直前に全体に散らすのもおすすめです。

あなたはどんな1年になりましたか?