

給食たより 4月

いただきますの前の手洗いしっかりしよう!



魚には骨があります。よくかんで食べてね!



葛城市学校給食センター 令和7年4月号【中学校用】



きゅうしょくはたのしいよ!



プロが作ってくれる



みんなでじゅんぴ



まだ食べたことない

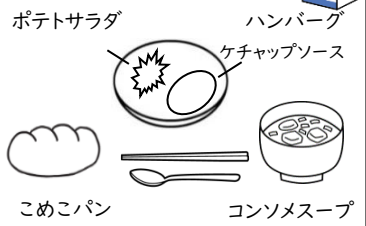


おいしいものと出会う

みんなで食べる

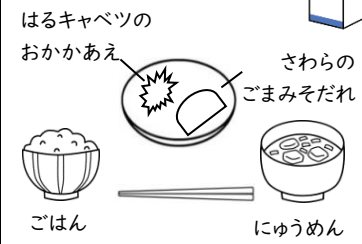


11日(金)



新しい学年で食べる初めての給食ですね。今年の給食時間もおいしく楽しく幸せな時間になりますように!

14日(月)



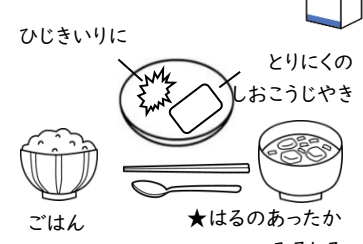
中学校1年生の給食が始まります!新しい制服で食べる給食の味はひと味ちがいますか?

15日(火)



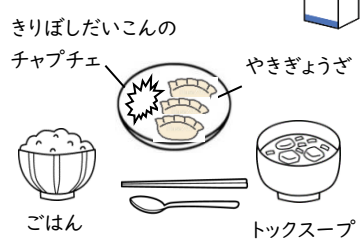
小学校1年生の給食が始まります!小学校のカレーの味はいかがですか?

16日(水)



新庄小6年生の考えた「春のあつたかみそしる」は、花の形のかまぼこがポイントです!

17日(木)



チャプチェは春雨を炒めて作る韓国料理。給食では、春雨の代わりに切干大根を使います。

18日(金)



ミネストローネは、イタリアの家庭料理です。具材は家庭にあるものでOK!日本のみそ汁のようですね。

21日(月)



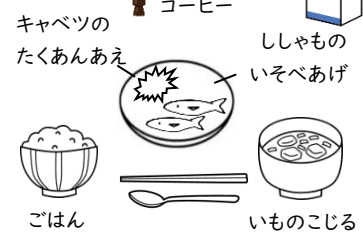
幼稚園年少さんの給食が始まります!みんなそろったので、お祝いです!入園・入学・進級おめでとう!

22日(火)



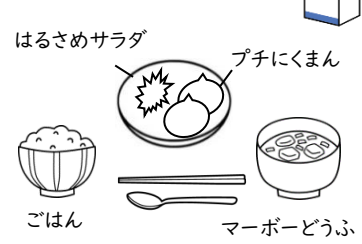
磐城小6年生が考えた「かつらぎ特製みそ汁」は、春に美味しい新じゃがいも・新たまねぎを使って作ります!

23日(水)



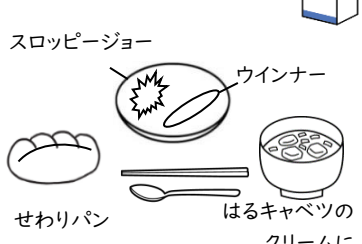
ししゃも1尾ずつに衣をつけて、磯辺あげにします。ししゃもが苦手...という人もおいしく食べられるといいな!

24日(木)



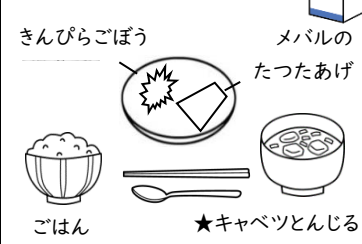
春雨サラダには、5種類の具材が入っています。春雨、きゅうり、にんじん、コーン...あとひとつわかるかな?

25日(金)



スロッピージョーとウイナーをパンにはさんで食べましょう。落とさないように気を付けてね!

28日(月)



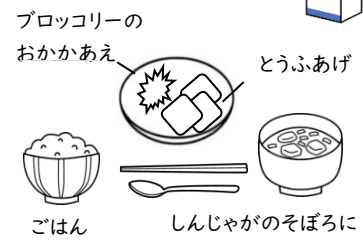
磐城小6年生が考えた「キャベツとんじる」は、キャベツがたっぷりで春らしいみそ汁に仕上げます!

29日(火)



給食の煮物は大きな釜で一度に1000人分を炊きます。調理員さんがとてもおいしく炊いてくれます!!

30日(水)



給食の煮物は大きな釜で一度に1000人分を炊きます。調理員さんがとてもおいしく炊いてくれます!!

給食センターからこんにちは! #.1 このコーナーでは、毎月給食のレシピを紹介します。ぜひおうちで作っててくださいね!

きりぼしだいのんのチャプチェ

- 【ざいりょう】小学生5人分
 きりぼしだいこん...28g (水につけて、もどす。)
 ぶたにく...75g (食べやすい大きさに切る。)
 おろしにんにく・おろししょうが...1.5gずつ
 あぶら...すこし
 にんじん...25g (約1/6本)
 ほしいたけ...1.5g (1枚) (水につけて、もどす)
 ピーマン...10g (1/2こ)
 ★さとう...小さじ1 ★みりん...小さじ1
 ★しょうゆ...小さじ1と1/2 ★さけ...小さじ1
 ★ちゅうかあじのもと...小さじ1/2
 ごまあぶら...すこし
 すりごま...小さじ1と1/2
- ★の調味料を
あわせておこう!

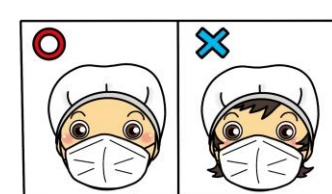
- 【つくりかた】
 ☆にんじん・しいたけ・ピーマンは細長く切る。
 ①フライパンに油・にんにく・しょうがを入れて炒める。
 ②豚肉・にんじん・ピーマン・しいたけ・切干大根を順に入れていためる。
 ③★を入れて味つけし、ごま油・すりごまを入れたら、できあがり!



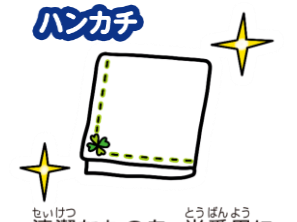
の伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。



トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。



髪をぼうしから出しません。長い髪の方は後ろでまとめます。



清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。



衛生的に扱います。ゆかの上ではたたみません。



鼻までしっかりおおいます。

きゅうしょくとうばん 給食当番の身支度