

2月給食だより

さいたま市立浦和大里小学校
令和7年2月

～学校給食週間の取り組みを紹介します～

本校では1月20日から24日に学校給食週間を実施しました。一部ですがその様子をご紹介します。



2年生が調理員さんへ
お手紙を書きました。
給食室の様子を撮影
したビデオを見て、朝
早くから作業をしてい
ることに驚いている児
童が多かったです。



《献立の工夫》



1年生が給食時間の様子を描いた絵を給
食室前に掲示しました。

友好都市の献立とセレクト給食を実施
しました。
セレクト給食では、Aセット(コーヒー牛
乳・メンチカツ)を選んだ人は570人、
Bセット(いちご牛乳・コロッケ)は399
人でした。

《作ってみませんか?》

2月3日に実施する「きなこ大豆」は、豆が苦手な児童でもおいしく食べられる一品です。節分で余った炒り大豆を使ってもいいですね。ぜひご家庭でも作ってみてください。

＜材料＞ ～4人分～

炒り大豆…25g
黒砂糖…15g
食塩…少々
水…小さじ半分
きな粉…8g
※砂糖は上白糖でも作れます。

＜作り方＞

- ① 砂糖から水までを合わせて煮立たせる。
- ② 煮詰まってきたら大豆を加え、からませるように混ぜる。
- ③ 大豆の表面に砂糖がからんできたら火を止め、きな粉を入れて混ぜる。

きな粉をまぶしたら、別の容器に移して粗熱をとってください。砂糖が固まって、かりっとした食感に仕上がります。

