

# 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。

