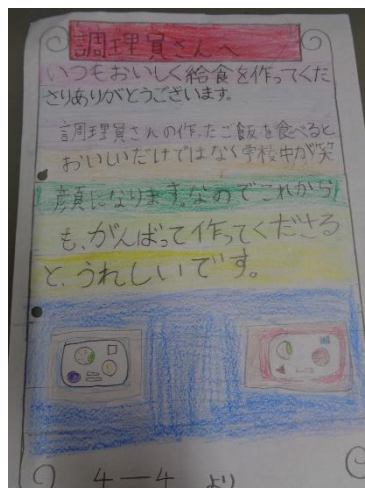


～学校給食週間の取り組みを紹介します～

本校では1月26日から30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。



1年生が「楽しい給食」というテーマで絵を描きました。
サケの竜田揚げが人気のクラスもありました。



各クラス1枚
調理員さんへ
の手紙を書き
ました。

《献立の工夫》



浦和大里小の先生方の故郷の
郷土料理を給食に取り入れまし
た。
写真は新潟県と青森県の献立
です。

《作ってみませんか？》

教室を回っていると「給食のレシピを教えてください」と声をかけられます。今回紹介する「うま塩肉じゃが」もそのうちの一つです。家庭にある調味料で作れるので、ぜひ作ってみてください。

食材(切り方)	分量(g)(4人分)	作り方
豚肉(小間)	100	①油を熱し、にんにく・しょうがを香りが出るまで炒める。
しょうが・にんにく(みじん)	少々	②豚肉を入れ、酒をふりながら炒める。
じゃがいも(いちょう)	400	③にんじん・たまねぎ・しらたきを順に炒め、だし汁を入れて煮る。
たまねぎ(スライス)	200	④野菜のかたさを確認したらじゃがいもを入れる。
にんじん(いちょう)	80	⑤みりん・食塩を入れてさらに煮る。
しらたき(ざく)	100	⑥仕上げに小ねぎとごま油を入れる。
こねぎ(小口)	15	
みりん	13	
清酒	5	
食塩	6	
だし汁	100	
油	5	
ごま油	3	

児童にも教職員にも
人気のメニューです。

