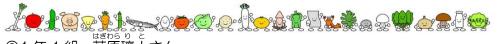


がい しょくいく 前回の食育だよりで食に関するお手紙コーナーをつくったところ、児童・ 保護者の方からたくさんお返事をいただいたので紹介します。



◎1年1組 萩原璃人さん

野菜嫌いの見子2人も、給食なら食べてくれます。上の子は緊急事態、 宣言中、給食がなかったので多でものすごく白米を食べてびっくりしまいた。 (好き対象いがタク、子はたをもつタくの親が思ってるはず)谷食 様くさまです おがとうございます。

そんなことがあったなんて!いつも驚きなっかり食べている証拠ですね。 ありがとうの一言がとてもうれしいです。こちらこそありがとうございます。

こんどう の あ 近藤希綾さん ◎1年2組

給食がおいしかたので食べれるようになった野菜が なくなん、増えました

た 食べられなかったものが、食べられるようになったなんてすごい! ホッ゚ラレートベで好きな食べ物が増えていくといいですね。

内藤小鈴さん ◎1年2組

二年生まのつくずたべたいです お気に入りのメニューの日はイエーイと言って家を出すすいっもありかとうこさいます

いっぱい食べて毎日元気に過ごそうね!

献立表を見て総食を楽しみにしてくれているなんて嬉しいです。これからも を 食べたい!と思ってもらえるような給食であるように工夫していきます。

◎6年2組 杉浦柚咲さん

いつも読んでくれてありがとう。また慧い出したときに勇競したりしてみてね。

◎5年1組 前川侑奈さん

ハナみそごはんのレシピが、知りたいです。

ときわちゅうがっこう。 せいと かんが 考えたメニューでした。 1月の給食で初登場でしたね。

コクあり!ハ丁みそ混ぜご飯の具





〔材料 4人分〕

鶏ももひき肉 60 g 1. にんじんはせん切り、油揚げは短冊切 にんじん 40 g 油揚げ 8g ごぼう 36 g ぶなしめじ 24 g

り、ごぼうはささがき、ぶなしめじは 大きいものは半分に切る。ごぼうは下 ゆでしておくとよりおいしい。

2. 鶏ひき肉を炒める。

Α しょうゆ 大 1 A 砂糖 大1 A A U h大 1

3. 火が通ってきたら、にんじん、油揚げ、 ごぼう、ぶなしめじの順にいれて炒め

A八丁みそ 大 1/2 A 酒 大 1/2

4. 調味料 A を合わせ、3 と合わせる。(/) 丁みそは調味料で溶いておく)

A和風だしの素 少し 5. 食材に火が通れば完成!

ぜひ作ってみてください。ごはんがすすみます!



ありがとうございました。 お手紙はいつでも受付 中 です。 少しずつおたより で紹介していきたいと思っています。