

SUKU²食のおたより12月

12月4日おべんとうの日

1・2 準生の首編は「食べものの名前をおぼえ 当作りをして、おうちの人へ懲謝のきもちを偿え る」5.6準生の首編は「1 説でも首分で作る」です。 当日は溢れずにお発望を持ってきてください。













おうちでつくろう給食メニュー〈タコライス〉

10 月に実施したうるま市との交流給食のメニューを紹介します。

材料

豚挽肉 160g 大豆ミート 30g лK 160g 洒 6g 小さじ1 にんにく 少々 サラダ油 たまねぎ 小1個 にんじん 1/4 本 コンソメ 小さじ1 トマトピューレ 50g ケチャップ 大さじ2 ウスター こさじ1 カレー粉 少々 食塩 少々 コショウ 少々 ダイスチーズ 40g キャベツ 50q

作り方

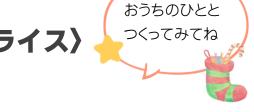
- ・人参・玉ねぎはみじん切り、キャベツ千切りにカットする。
- ・大豆ミートの分量に対して2~3倍の水を入れてふやかす。
- · キャベツをボイルする。
- ・肉をにんにくと油で炒める。
- ·たまねぎとにんじんを入れ. 火が通ったら大豆ミートを 入れ炒める。
- ・調味料とチーズを入れて 炒める。



・ごはんの上にボイルキャベツ、炒めた挽肉をのせて完成

放射性物質測定結果を下記の通り報告します。

【品名】だいこん【産地】小山【測定日】令和7年11月19日 放射性ヨウ素、放射性セシウム共に量下限値未満







意識しよう!冬休み中の生活習慣



1日3食 しっかり 食べる



でき ど 適度な うんどう 運動をする

早寝早起き

手洗い うがいを する

冬に多い感染症 に気をつけよう

冬はインフルエンザやノロウイルスなどの懲染症が流行します。生活リズムが託れてしまうと、発養がが落ち、かぜにかかりやすくなるので、冬休み節も1筒3後しっかりと食べ、手残い、うがい、マスクなどの懲染症予防対策をしながら規則症しい生活をしていくことが失切です。

大晦日にたべる年越しそば

簑く伸びるため、筹幣を延ばし、 家運をのばす」や「そばは切れ やすいので、1年の苦労や後債 を断ち切り、新幹を迎える」 など、諸説あります。



ゅま 甘くておいしい冬野菜

はくさい、だいこん、ねぎ、などの愛に覚を迎える野菜を「愛野菜」と呼びます。愛野菜の特徴は、替

みが増すことです。これは、寒さで野菜が減ってしまわないように野菜が細胞に糖労を蓄積して糖食が高くなることによります。



おにぎりの日を実施しました

11月におにぎりの日を実施しました。 費い物へ 一緒に行ったり、 首分でお菜を梳いだり、首分でにぎったりできましたか?12月のお発望の首には、首分で準備から符付けまで、 してみましょう!







