



R年5年3月

～お子様と一緒に読んでください～ 宇都宮市立城山西小学校

<2,3月の給食室より>



<キッシュパン>ホワイトソースやチーズをたっぷりのせてオーブンでこんがり焼きました。



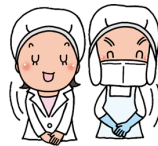
<いちごミルクゼリー>
牛乳・生クリームに、いちごのシロップ煮が入った春のゼリーです



<6年生リクエスト献立>
もろの唐揚げ・ごま酢あえ豚汁・お米のムースです。



<ひなまつり献立>
五目ちらしずし
紅白澄まし汁・桜もちです。



給食調理員さんに 感謝の手紙をお渡ししました

給食委員会の5, 6年生が、毎日給食を作ってくださる給食調理員さんに感謝の手紙を書きました。

3月です。別れの季節がやってきました。

新しい学年へ向けて準備をするみなさんがいる中、小学校最後の給食をむかえるみなさんへ

あなたにとって、城山西小の給食はいかがでしたか？

給食室では、みなさんの“体と心の栄養”となるよう、食品や調理過程の安全には細心の注意を払い、おいしい給食を毎日提供できるよう努めてきました。

給食は、作り手である栄養士、給食調理員さん、食材の生産者さん、業者さんそして給食費を払ってくださるおうちの方・・・と本当にたくさんの方々の「あなたを大切に思う心」でできています。

一食一食の積み重ねによって自分の体が作られ、明日の自分へとつながっていきます。

給食を通して、たくさんのうれしい笑顔を見ることができました。これからも、食事の際は「いただきます」「ごちそうさま」という感謝の気持ちを忘れずに「食べる」ことを大切に歩いていってください。

《6年生リクエスト献立 もろのから揚げ を作ってみましょう》 ※分量3～4年生4人分です。

☆もろのから揚げ 材料・調味料はお好みで加減してください。

材料

もろ切り身 4切れ 片栗粉 適量
(一切れ約50g) 揚げ油 適量

下味
日本酒 大さじ1
生姜汁 小さじ1
しょうゆ 大さじ1/2
マヨネーズ 大さじ1

作り方

1 もろに、日本酒・生姜汁・しょうゆ・マヨネーズで下味をつける。

2 片栗粉をまぶしつけ、油で揚げる。

※フライパンに油を敷き、揚げ焼きにしてもいいです。

給食のマヨネーズは、ノンエッグマヨネーズを使っています。