



れいわ ねん がつ か ほつこう にしかぐらしょうがっこうたんとう はなやま
 令和3年12月20日発行 西神楽小学校担当 花山



こん げつ もく ひょう
今月の目標

きゅうしょく
**給食について
 知ろう**

おねがい

きゅうしょくひ きじつ
**給食費は期日までの
 納入をお願いします。**

きゅうしょく しよくさい ほご
**給食の食材は保護
 者の皆様からの給食費
 で購入しています。**

1月 **給食だより**



きゅうしょく
給食のはじまりって??

めいじ ねん (今から132年前)に山形県で、日本で最初の学校給食が始まりました。子守で学校に行けなかつたり、弁当を持参できない子のために、お坊さんが給食費を集めて各地を歩き回ったのがきっかけとされています。



げんざい きゅうしょく た まな きょうざい
☆☆現在の給食は食べて学べる教材です☆☆

<p>はいせん あとかたづ 配膳・後片付け</p> <p>ひとかた 人任せになってないかな?</p>	<p>えい よう 栄養</p> <p>すききらいしてないかな?</p>	<p>しょくじ 食事のマナー</p> <p>ルールを守ってすごしてるかな?</p>	<p>しょく かん した うちし 食に関する正しい知識</p> <p>食べ物の名前はわかるかな?</p>
--	---	---	--

おせち料理の言い伝え

	だて巻き 学力アップ	
	数の子 子だくさん	
	エビ 長生きする	
	くりきんとん 財産が増える	
	黒豆 マジメに働く	
	田作り 豊作	
	こぶ巻き 祝う・えらくなる	

おすすめ
給食レシピ

揚げパン

「揚げパンを3コ食べたい!」という子がいました! その子のささやかな夢が叶うと信じて、今月は、揚げパンのレシピをのせます♪

材料

- スティック状のパン…6本くらい
- きなこ…大さじ2
- アーモンドプードル(皮なし) …大さじ2と大さじ1/2
- 三温糖…大さじ2
- 塩…ひとつまみ
- 揚げ油…適量

●お好みで調味料を加減してください。

作り方

- きなこことアーモンドプードルをから炒りする。
- ①に三温糖と塩も混ぜ合わせておく。
- ②パンをカリッとするまで油で揚げる。
- ③揚げたパンに調味料をすぐまぶして完成です!



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		<p>今年<small>ことし</small>なるしく</p>		<p>14日 580kcal</p>
<p>17日 674kcal</p>	<p>18日 659kcal</p>	<p>19日 560kcal</p>	<p>20日 575kcal</p>	<p>21日 604kcal</p>
<p>24日 652kcal</p>	<p>25日 600kcal</p>	<p>26日 631kcal</p>	<p>27日</p>	<p>28日 628kcal</p>
<p>31日 676kcal</p>	<p>→→→</p>			

