



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 いま ねんまえ やまがたけん にほん で さいしょの 学校 給食 が 始まり ました。子守で 学校 に行け  
 なかったり、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  
 と言われています。



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  <b>配膳・後片付け</b></p> <p>ひとかた 人任せになってないかな?</p>	<p>えい よう  <b>栄養</b></p> <p>すききらいしてないかな?</p>	<p>しょくじ  <b>食事のマナー</b></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 うちき  <b>食に関する正しい知識</b></p> <p>食べ物の名前をはわかるかな?</p>
--	---	---	---

おせち料理の言い伝え

	だて巻き	がくしょく <b>学力アップ</b>	
	数の子	こ <b>子だくさん</b>	
	エビ	ながい <b>長生きする</b>	
	くりきんとん	ざいさん <b>財産が増える</b>	
	魚 豊	マジメに働く	
	田作り	ほうさく <b>豊作</b>	
	こぶ巻き	いわ <b>祝う・えらくなる</b>	

おすすめ  
**給食レシピ**

あげパン

「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>				

