

しょくいく

食育だより 5^{がつ}月 (No. 2)

令和5年5月31日
吉和小・中学校
吉和学校給食センター



4^{がつ}月に引き続き...



ひろしま おうえん じっし G7広島サミット応援メニューを実施しました！



- ・黒糖パン ・牛乳
- ・ミートローフ ・ゆでブロッコリー
- ・ポークビーンズ

- ・リッチパン ・牛乳
- ・豆腐と野菜のキッシュ風
- ・ジュリアンスープ

- ・鮭ときのこのクリームスパゲティ
- ・牛乳 ・パインサラダ
- ・メープルケーキ

先日G7広島サミットが幕を閉じました。子ども達にとっても印象深い出来事となったのではないかと思います。4月から実施してきたこの応援メニューが世界に目を向けるきっかけになればと願っています。



じまんの給食レシピを
しょうかい
紹介します！

メープルケーキ



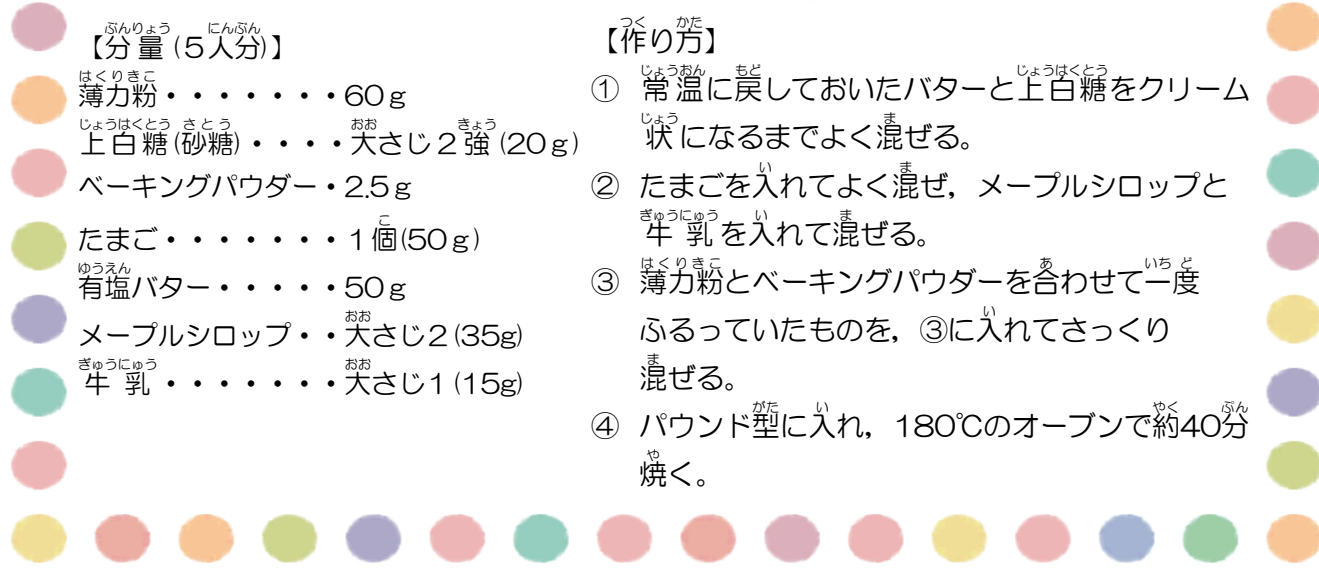
「メープルケーキがおいしかった♡」
との声をたくさんいただきました！
ぜひお家でも作ってみてください♪

【分量 (5人分)】

- 薄力粉・・・60g
- 上白糖(砂糖)・・・大さじ2強 (20g)
- ベーキングパウダー・2.5g
- たまご・・・1個(50g)
- 有塩バター・・・50g
- メープルシロップ・・・大さじ2 (35g)
- 牛乳・・・大さじ1 (15g)

【作り方】

- ① 常温に戻しておいたバターと上白糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。
- ② たまごを入れてよく混ぜ、メープルシロップと牛乳を入れて混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて一度ふるっていたものを、③に入れてさっくり混ぜる。
- ④ パウンド型に入れ、180℃のオーブンで約40分焼く。





「ぱくぱくちゃんねる」

はいしんちゆう 配信中!



毎日の給食がもっともっと「見て・食べて・楽しく」学べる食育の生きた教材となるように・・・
食材の旬や栄養、豆知識、その日の給食センターでの調理の様子など、リアルタイムな情報をまとめた給食3分間動画「ぱくぱくちゃんねる」を週に1回程度配信しています。

今月の配信を
一部紹介します!

5/13配信 「旬の食材を知ろう」

～1・2年生が給食のお手伝いにチャレンジ!～

きょうのこんだて

- まめ 豆ごはん 牛乳
- さわらのごま照り焼き
- またけのおろし和え
- ふきとたけのこの炒め煮

必ずクイズを
取り入れています♪

花や見た目の
ヒントから何の食材
が考えました。

クイズ!
わたしは
だれでしょう?
?



こんな花を咲かせます

こんな見た目をしています



こんな見た目をしています

こんな見た目をしています

おいしい豆ごはん
にもらえるように
調理員さんをお願い中・・・



おいしい豆ごはん
にしてください!

1・2年生が
グリンピースのさやとり
をしてくれたことを
紹介しました。

グリンピース



正解は・・・

その日の調理の様子を
その日に紹介!



おいしく
たけました♪

「ぱくぱくちゃんねる」を
きっかけにご家庭でも食の
話題がさらに増えると
嬉しいです!

グリンピース・
塩・油を入れて・・・

