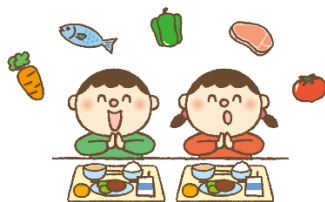


しょくいく 食育だより 6月 (No. 3)

令和5年6月30日
吉和小・中学校
吉和学校給食センター

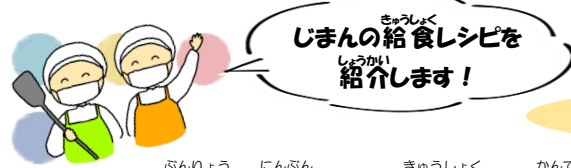


6月は「食育月間」



食べることは生きること。

「食」は、健康なからだはもちろんのこと、こころを育むことにもつながります。今年度の食育月間では、とくに、「食」を通して「つながり」を感じてほしいと思い、吉和の生産者さんを取材し、給食3分動画『ぱくぱくちゃんねる』で紹介しました。



じまんの給食レシピを
紹介します！

季節のデザート

あじさいゼリー



【分量(4人分)】 ※給食では寒天を使用しましたが、ゼラチンでもおいしくできます！

A	乳酸菌飲料(カルピス)・・・60g	B	ぶどうジュース・・・55g
	上白糖(砂糖)・・・大さじ1 (9g)		上白糖(砂糖)・・・小さじ2弱 (5.5g)
	寒天・・・0.8g※		寒天・・・0.7g※
	水・・・180mL		水・・・40mL



【作り方】

- ① Aを煮立たせ、粗熱をとり、カップに注いで冷蔵庫で冷やして固める。
- ② Bを煮立たせ、粗熱をとり、バット等に注いで冷蔵庫で冷やして平たく固め、フォーク等でクラッシュする。
- ③ ①の上に②を乗せたら完成！

6/22(木)実施

★おたんじょうびメニュー★

あわびたけのチキンライス

牛乳

コーンスープ

あじさいゼリー

生き物を育てているのでいつも一定ではないところが大変です。吉和でできたものなので給食でもおいしく食べてほしいです！



めがひらきのごセンター

小田 真治さん
三浦 友和さん

自然の状況によって思うようにいかないことも8割くらいあります。だからこそ、できた時にすごく嬉しいし、食べた人がおいしいと言ってくれた時にすべて報われます。

6/28(水)実施

★和食をたべようメニュー★

ミルククイーン 牛乳

鯖の塩焼き

大根おろし

たまねぎの味噌汁



ハウスの中が暑くなるので大変です。野菜が大きくなるのを見守るのが楽しみです！

よしわ有機農園
石橋 瑠美子さん



6/14(水)実施

麦ごはん 牛乳

あじのパン粉焼き

ほうれん草のソテー
レタスとトマトのスープ

三浦 時義さん



自然相手なので水の管理などが大変です。お客さんがおいしいと言ってくれたり、釣った時に楽しいと言ってくれたりした時にやりがいを感じます！

いのちをつなぐ
こころをつなぐ



みらいへつなぐ
よしわ 吉和の給食

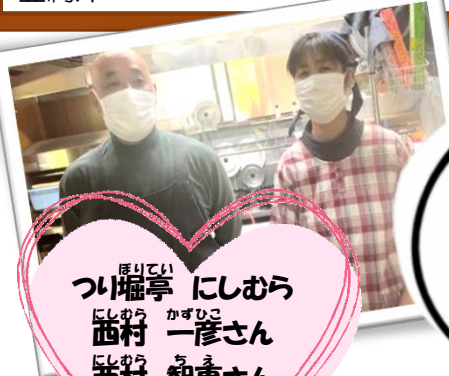
6/5(月)実施

★歯と口の健康週間メニュー★

吉和米 牛乳

あまごのから揚げ

もやしときゅうりのごま酢和え
豆腐汁



ついで亭 にしむら
西村 一彦さん
西村 智恵さん

