

2月 給食だより

今年度も残すところ二ヶ月を切りました。子どもたちとの一日一日をますます大切に過ごしていきたいと感じる今日この頃です。

☆給食で使用した基山の野菜と生産者さんの紹介

2月は基山産の「キャベツ」と「ブロッコリー」を給食で提供しました。

森さん(キャベツ)

梁井さん(キャベツ)

鳥飼さん(ブロッコリー)



おいしいお野菜
ありがとうございます！

給食レシピ

2月の給食から、「レバーとじゃがいもの照り煮」を紹介します。

このレシピはレバーが苦手な子どもたちからも、先生達からも好評です！



【材料】 4人分
 鶏レバー150g
 A しょうが・にんにくチューブ各3cm
 酒・しょうゆ 小さじ1
 片栗粉 大さじ2
 じゃがいも 1個(150g)
 タレ：酒大さじ1、砂糖大さじ1 醤油大さじ1

【作り方】

- ①レバーは一口大にカットし、Aで下味を付け片栗粉を付けて揚げる。
(160度約7分) ※レバーを揚げると、油がはねるので気を付けて調理しましょう！
- ②じゃがいもは、一口大にカットし素揚げする。
- ③タレの材料をフライパンに入れて煮立たせ、①②を絡めて仕上げる。

給食週間

1月は、給食週間がありました。各学校、様々な取り組みで給食のことを考えました。

基山小

基山小学校では、給食センターを見学したり、給食調理員さんへのお手紙を書いたりしました。



調理室

いつも、
ありがとうございます！

これからも、たくさん
食べてね！

若基小

若基小では、給食調理員さんへお手紙をかいたり、箸を使った豆つまみ大会をひらいたりしました。



上手だよ！
がんばって！

基山中

給食ができるまでの動画を見ました。また、2月には給食調理員さんへのお手紙を書きます。



こんな風に、
給食が作られるのか！