

にいいみ〜るだより



NO.4 令和4年3月 新見市学校給食センター

日に日に春の訪れが感じられるようになりました。今年度はどんな1年でしたか？自分の食生活をふり返し、新しい生活や次の学年へ向けて体調を整え、準備を進めていきましょう。

ありがとうございました！

学校給食週間には、いろいろな学校からにいいみ〜るへ、たくさんのお手紙をいただきありがとうございました。感謝の気持ちや温かい励ましの言葉、好きな給食のメニューなど、みなさんの思いがよく伝わってきました。これを励みに、これからも安全でおいしい給食を協力して作っていきますので、よろしくお願いいたします。



ちょうりいん 調理員さんに聞いてみました♪

Q.一番大変なことは何ですか？

食材の量がたくさんなので、洗ったり、切ったり、作ったりするのに時間に間に合うようにすることが大変です。

Q.一番気をつけていることは何ですか？

作業ごとに手洗いをていねいにするということです。

Q.一番うれしいことは何ですか？

返ってきた給食の食缶に残菜がないことです。みなさんが残さず食べてくれることが一番うれしいです。

★児童生徒のみなさんへひとこと…

これからもすききらいせず、給食を残さず食べて、健やかに成長してくださいね。



チェックしてみよう



ねんかん 1年間の^た食^{かた}べ^方方



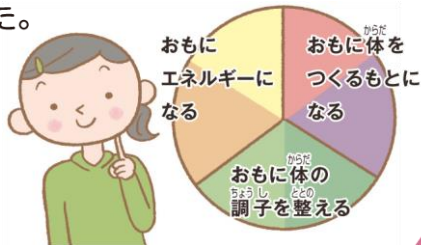
あさ 朝ごはんをしっかり^た食^べることができた。



にがて 苦手^{ひとくち}そうなものでも一口は^{ちようせん}挑戦^たできた。



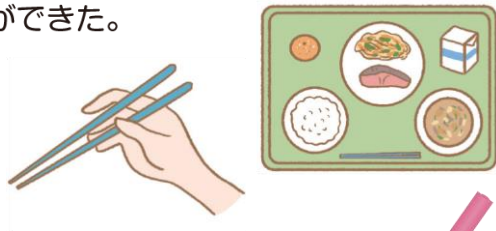
た もの えいよう 食^べ物の^{かんが}栄養^たのはたらきを^{かんが}考えながら^た食^べることができた。



た もの たいせつ 食^べ物を大切に^{ひと}し、いろいろな^{かんしゃ}人に感謝^たして食^べることができた。



も かた しょうき お かた き はしの^た持ち方^たや食器^たの置き方^たに^た気をつけて^た食^べることができた。



ぎょうじしよく ちいき りょうり あじ 行^た事^た食^たや地^た域^たの料^た理^たをよく^た味^たわいながら^た食^たべることができた。



給食レシピ

紹介

1月のこんだてより

チキンマスタードソテー



【材料 4人分】

若鶏もも肉	40g × 8切
酒	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
こしょう	少々
さとう	小さじ1強
粒入りマスタード	小さじ2
オイスターソース	小さじ2弱

【作り方】

- ①鶏肉に酒からオイスターソースまでの調味料で下味をつける。
- ②フライパンに油を熱し、鶏肉の皮目を下にして、蓋をして焦がさないように焼く。
- ③裏返して焼く。

★マスタードの風味を利用することで、塩分が少なくても、おいしく仕上がります。

