

ハッピーランチ

令和 2年 1月
倉賀野幼稚園
栄養士 茂木

冬休みも終わり、3学期が始まりました。

今年も、給食室全員で安心・安全でおいしい給食を作りたいと思います。

まだまだ寒い日が続く、風邪やインフルエンザなどの感染症が流行しています。感染症にかからないためにも、こまめに手洗い・うがいをしっかりと行いましょう。また、栄養・睡眠もしっかりと取り、菌に負けないよう体力をつけて、3学期も元気に過ごしましょう。

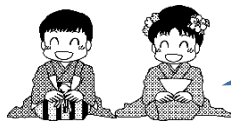


～今月のパクパクメニュー～



松風焼き 4人分 所要時間 約40分

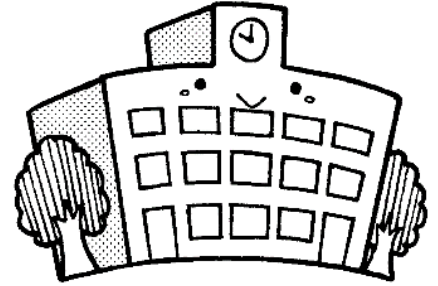
材料	分量	作り方
鶏ひき肉	360g	① 長ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろしておきます。 ② 白いりごま以外の材料をすべて混ぜます。 ③ オーブンを180度に温めておきます。 ④ 鉄板にクッキングシートをしき、②で作ったたねを四角い形に整えます。 ⑤ 油をたねに薄く塗り、白いりごまをふり軽く押さえておきます。 ⑥ オーブンで15～20分ほど焼きます。 (竹串などを刺して、肉がついてこなくなるまで焼きます。) ⑦ 焼きあがってから、食べやすい大きさに切り分けて出来上がりです。
長ねぎ	8cm	
しょうが	1かけ	
卵	1個	
パン粉	20g	
片栗粉	大さじ1/2	
しょうゆ	大さじ1/2	
みそ	小さじ2	
みりん	小さじ1/2	
白いりごま	大さじ1/2	
油	適量	
★ポイント★	すりおろしたごぼう(10cmくらい)を入れてもおいしく作れます。	
子どもが手伝いできること	材料を混ぜてもらいましょう♪	



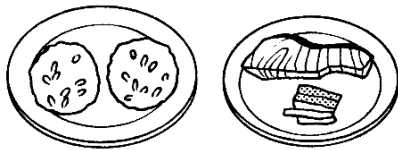
1月15日(水)に『麦ごはん・ふりかけ・牛乳・切干大根のなます・おしるこ』と一緒に出しました。

～学校給食の歴史～

日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の献立の移りかわりをみてみましょう。

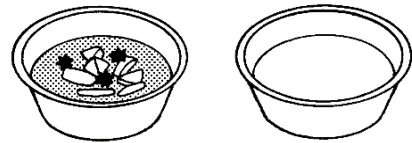


明治22年



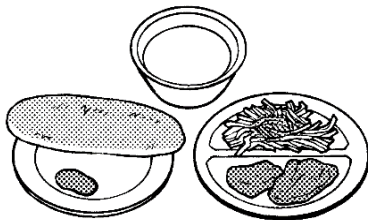
おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

昭和20年



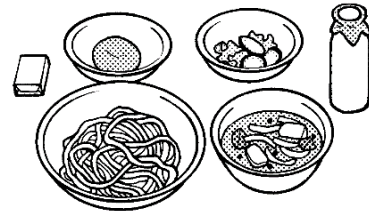
みそ汁 脱脂粉乳（ミルク）

昭和27年



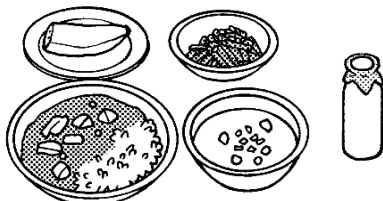
コッペパン ジャム 脱脂粉乳（ミルク）
鯨肉の竜田揚げ せんきゃべツ

昭和40年



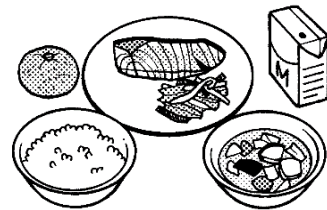
ソフト麺のカレーあんかけ 牛乳
甘酢和え 果物（黄桃）

昭和52年



カレーライス 牛乳 塩もみ
果物（バナナ） スープ

現在の給食



地場産物を活用したさまざまな献立が
つくられています。