

たなべっ子食育通信

平成31年2月

牛乳パック点検キャンペーン

給食委員の取組で2月12日(火)～2月18日(月)の5日間に「牛乳パック点検キャンペーン」を実施しました。キャンペーンをするにあたり、給食委員会の子どもたちがポスターを作成し、給食時間に各クラスへ取組の案内をしに行きました。ポスターの効果もあり、いつも以上に頑張って整理をして綺麗に返却してくれるクラスがほとんどでした。

2月12日(火)～2月18日(月)
牛乳パック点検キャンペーン
1週間の間、きれいに牛乳パックを返せていた
クラスに賞状をわたします
×が(1個までなら)かいてもわたします
がんばってください!!



キャンペーンの内容

飲み終わった牛乳パックを綺麗にペタンコにして返却をできているかチェックをする!

「ストローのさしっぱなし」
「飲み残しがないか」
「厚さが太すぎないか」など
厳しくチェックをしています。



♪♪ セレクト給食 ♪♪

来月の3月12日(火)にセレクト給食を実施します。今回のセレクト給食は「揚げ物セレクト」です。「鶏肉の唐揚げ」と「さばの竜田揚げ」の2つのうちから、自分が食べたい方を選びます。

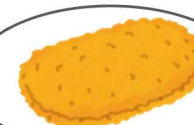
今回は鶏肉の唐揚げの希望者が多かったです。自分で選んだものをおいしく食べてくれるとうれしいです。

鶏肉の唐揚げ



573人

さばの竜田揚げ



101人

この日の献立は、牛乳・ごはん・揚げものセレクト(鶏肉の唐揚げ か さばの竜田揚げ)・豆腐のみそ汁・チンゲン菜の土佐和えです。

鶏肉とえび芋の甘酢 ～お家で作ろう給食レシピ～

<材料 4人分>

A	鶏肉	200g	B	三温糖	小さじ1
	塩	小さじ1/3		酒	小さじ1
	酒	小さじ2		米酢	小さじ2
	かたくり粉	大さじ4		りんご酢	小さじ1/2
	えび芋	1/2個		こいくちしょうゆ	小さじ2
	かたくり粉	大さじ2		みりん	小さじ1
	揚げ油	適量		水	大さじ5

<作り方>

- ① えび芋にかたくり粉をまぶし、揚げる
- ② 鶏肉にAで下味をつけ、かたくり粉をまぶし、揚げる
- ③ Bを煮立たせ、揚げた鶏肉とえび芋を加えてからめる