

◎1年間の反省をしよう◎

ねん ぶん かい
1年を振り返って...

あなたはどんな1年になりましたか？



◎大平のいちご生産者紹介◎



のうか いげざわゆきお はな き
いちご農家の生澤幸雄さんにお話しをお聞きました。

たいへん
●大変なことは？
あんしんあんぜん ていきょう つち
安心安全なものを提供すること。土づくり。

うれ
●嬉しいことは？
「おいしい！」と言ってくれた時がうれしいです。

こ たち
●子ども達へのメッセージ
おいしいので、たくさん食べてください。



◎リクエスト献立◎

むいか にししょう こだいす わしよく
6日 テーマ「西小っ子大好き和食メニュー」
こんだて ぎゆうにゆう に
献立：わかめごはん 牛乳 さばみそ煮
いそか じる
磯香あえ みそけんちん汁

がつ おおひらにししょうがっこう こんだて
～2月は、大平西小のりクエスト献立です～

にち しゆん
13日「旬もりだくさんこんだて」
こんだて ぎゆうにゆう ぶたにく しょうがや
献立：たけのこごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き
ブロッコリーのごまあえ キャベツのスープ



◎給食週間と食育授業◎

○給食週間 1月末⇒

1月末の学校給食週間には、小中学生から感謝の手紙が、給食センターに届きました。



⇐○大平中学校1年生美術(工芸)「バターナイフづくり」の授業を教科担当教諭と栄養教諭で実施しました。生徒からは「家にある食器を見て、工夫されている点を見つけたいと思いました。」「もっと世界の食文化について調べたいと思いました。」などと感想を書いてました。



○大平南小学校1年生 1/25⇒

「給食はどうやってできるのかな」の授業を担当教諭と学校栄養士で実施しました。「ありがとうの気持ちで食べる」「苦手なものも1口チャレンジする」「しっかり手を洗う」などと感想を書いていました。



◎フレッシュフルーツ・ベジタブルを提供◎

今までは、衛生管理の観点から、いちごは加熱したジャムやペーストやゼリーでしか提供できませんでした。大平学校給食センターでは、国の補助金をいただいて、いちごなどを加熱しないで、安全でおいしく学校給食に提供できる装置を購入しました。2月にはその装置を使って、加熱をしていない「いちご」の「フレッシュいちごのババロア」と、「カクテルトマト」を使った「中華ごまドレサラダ」を提供しました。



設置工事の様子



安全に提供できるかの検査の様子



「とちあいか」を提供しました

◎給食レシピ紹介◎

☆さつま芋のかりん揚げ☆

◇材料(4人分)

- ・豚もも肉拍子木切り 160g
- 下味：しょうが3.2g しょうゆ8g
- ・片栗粉 適量 ・揚げ油 適量
- ・さつまいも80g

【タレ】

- ・砂糖16g ・しょうゆ12g
- ・みりん1.6g ・ごま油2g
- ・水3.2g ・白いりごま1.2g

◇作り方

- ①さつまいもは拍子木切りにして、素揚げする。
- ②豚もも肉に、しょうが、しょうゆで下味をつける。
- ③②に片栗粉をつけて、揚げる。
- ④タレの材料を混ぜ合わせ、沸騰させる。
- ⑤①と③に④のタレをからめる。

◇おすすめポイント 11月17日のメニューでした。たくさんの方にレシピを教えてくださいましたメニューです。