



小鹿野町学校給食センター 2024年3月

給食から、どんなことを学びましたか?



卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べ られるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学 んだでしょうか?

今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気 に学校生活を送ってほしいと思います。











お箸を正しく持ち、 上手に使うことが できた



食事のあいさつを



よくかんで味わっ て食べることがで

心がけ、毎日を元気に過ごしてください。



地域の産物や食文化 を知ることができた



バランスのよい食 事の組み合わせが



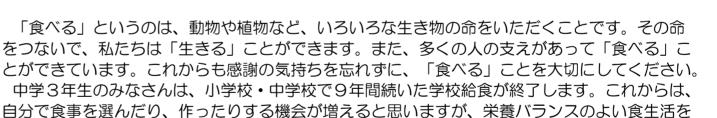
日本の伝統行事と行 事食について知るこ



☆この1年の給食時 間を振り返り、で きたことに〇を つけましょう。



▲ ご卒業おめでとうございます/



給食レシピ

キャラメルポテト

材料と分量(4人分位)

250g さつまいも 揚げ油

〈キャラメルソース〉

上白糖 10g キャラメルシュガー 5 g (またはグラニュー糖)

マーガリン (または有塩バター) 水

5g *給食では乳製品を含ま ないマーガリンを使用 6 g しています。

2月に給食で出した新 温かくても冷めてもお いしいです。

作り方

- ① さつまいもは洗ってヘタを切り落とし、皮付きのまま2㎝位 の角切りにして、10分位水にさらします。
- ② 水気を切ったさつまいもを低めの温度で揚げます。 *中まで火が通り、表面がカリッとするまで揚げます。
- ③ キャラメルソースを作ります。小鍋などに砂糖、キャラメル シュガー、水を入れて加熱し、砂糖が溶けたらマーガリンを 加えます。マーガリンが溶けて、少しとろみがついたら加熱 を止めます。
- ④ 油を切ったさつまいもとキャラメルソースをからめてできあ。 がりです。





QRコードでも アクセスできま す!

