

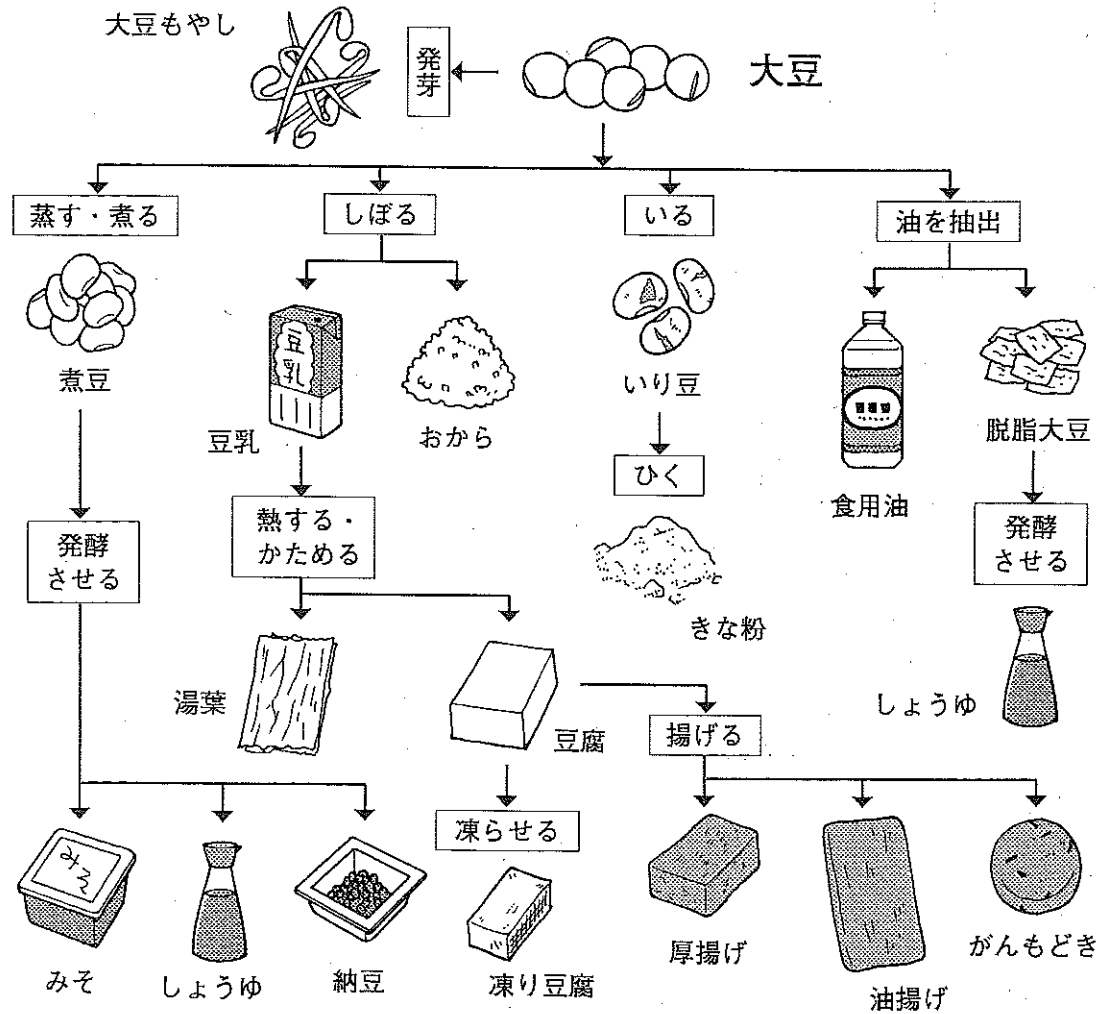
給食だより

暦の上では春を迎えますが、まだまだ寒さが厳しい日が続きます。寒さに負けないように、そして健康に過ごすためにも無病息災の思いを込めて、豆まきをしましょう。節分の日には、元気な豆まきのかけ声が聞こえるといいですね。



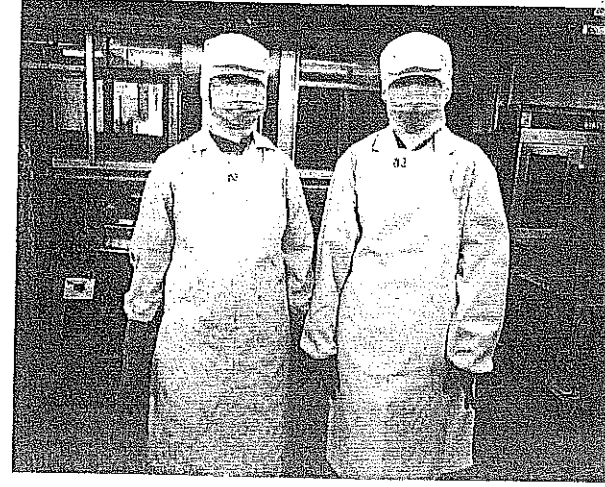
～大豆は変身名人～

上手に取り入れたい大豆からつくられる食品



大豆は、豆乳や豆腐、おから、湯葉、しょうゆ、みそ、納豆など、いろいろな食品に変身します。和食に欠かすことができない大豆製品を毎日の食事の中に上手に取り入れていきましょう。

1月13日(水)14日(木) 職場体験学習が行われました



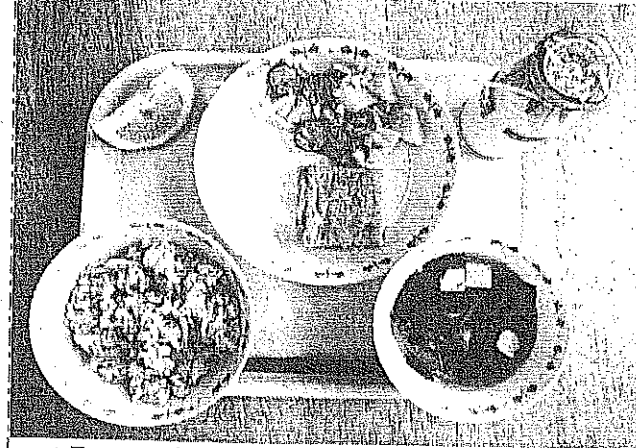
2年生の職場体験学習が、1月13日(水)、14日(木)の2日間行われました。

久寺家中の給食室でも、つくし学級の生徒が2名働きました。その時の生徒の感想を一部抜粋して紹介します。

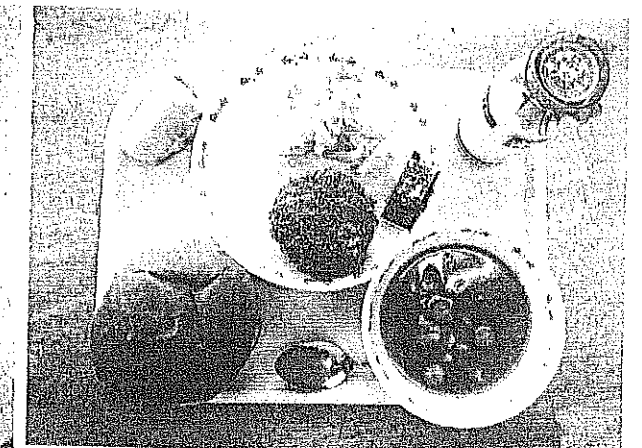
○職場体験では予想以上の連続でした。たくさん手を洗ったり、かなりの量のコロッケを同じ量になるように丸めたり、汁物を作る時は体力がいることもこの体験でたくさん知りました。給食室の皆様はとても優しく、何もわからない私達に次やるべきところを教えてください、声もかけてくれたりして本当にうれしかったです。

○私はコロッケとみそ汁を作らせて頂きました。たくさんの方の仕事をしたので緊張して気が遠くなりそうでしたが頑張りました。

学校のみんなの給食をつくることができてうれしかったです。



1月13日の献立
すめ混ぜご飯 牛乳 三食豆の卵焼き みそポテトサラダ
豆腐と大根のみそ汁 いやかん



1月14日の献立
手作りコロッケバーガー 牛乳 ミネストローネ パイナップル