

給食だより

令和6年
9月号
春日部市立
豊野小学校

2学期が始まりました。夏休みは楽しく過ごすことができましたでしょうか。
まだまだ暑い日が続きます。長い夏休みで、生活が不規則になってしまった人もいられるかもしれません。「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけて、規則正しい生活リズムを取り戻しましょう。

食器をきれいに並べて食べよう！

食器は、ランチョンマットやトレーの上であれば、どこに並べてもよいというものではありません。食器の並べ方、料理の位置は、右利きの人を基準に、食べやすいように、また作った料理も一番きれいに見えるように考えられています。日本での食器の並べ方のスタイルは、室町時代に成立した「本膳料理」にさかのぼるとされています。給食でもご飯茶わんや汁物のおわん、おかずの皿やはしの位置などに気をつけて食べるようにしましょう。

主菜・副菜

おかずは奥に置こう。
皿の上の料理の盛り付けは
献立によっても違うので、
サンプルケースや盛り付け表で確認しよう。

汁物・牛乳

汁物や牛乳などは右側に
まとめておくと良いよ。

給食の基本の配膳



主食

主食のご飯やパン、めんは
左に置こう。

はし

はしの先は
ご飯の方(左)に向けて、
きちんとそろえて置こう。

今月の食育の日献立

鹿児島県の郷土料理

今月の食育の日の献立は、鹿児島県の郷土料理です。鹿児島県は、九州の中で一番面積の広い県で、多数の島もあり、南北に長いため、北と南では気候が大きく異なります。世界的にも珍しく、同じ県の中に温帯・亜熱帯・冷温帯の3つの気候があります。その広い土地と気候をいかし、たくさんの農産物が生産されています。特に有名な農産物は『さつまいも』で、全国1位の生産量を誇っています。

「がね」は、細く切ったさつまいもを使った揚げ物です。鹿児島弁で『がね』とは『かに』のことを言い、揚げた姿が『かに』に似ていることから「がね」と呼ばれるようになったそうです。鹿児島県の郷土料理を味わってみてください。



【材料】 (1人分)

さつまいも	25g(せん切り)
にんじん	10g(せん切り)
たまねぎ	10g(スライス)
小麦粉	10g
米粉	5g
砂糖	2g
塩	0.2g
卵	7g
水	適量

【作り方】

- ① 小麦粉・米粉・砂糖・溶いた卵・塩をなめらかになるまでよく混ぜる。
- ② 水はかたさをみながら加える。
- ③ さつまいも・にんじん・たまねぎを①の中に入れ、混ぜ合わせる。
- ④ お玉などで、1人分量をとって油で揚げる。
(カニの姿のように形を整えながら揚げる。)

お知らせ

- ・ 2学期の給食は9月2日(月)から始まります。
改めてご家庭で給食セットや給食着の確認等よろしくお願いいたします。
- ・ 9/2(月)～9/5(木)の期間で9/30(月)の二色あげパンの味を決める「あげパンフレーバーマッチ」を行います。ペットボトルキャップを使った投票になりますので、お家で集めているペットボトルキャップがありましたら、学校に持ってきていただけると助かります。ご協力よろしくお願いいたします。