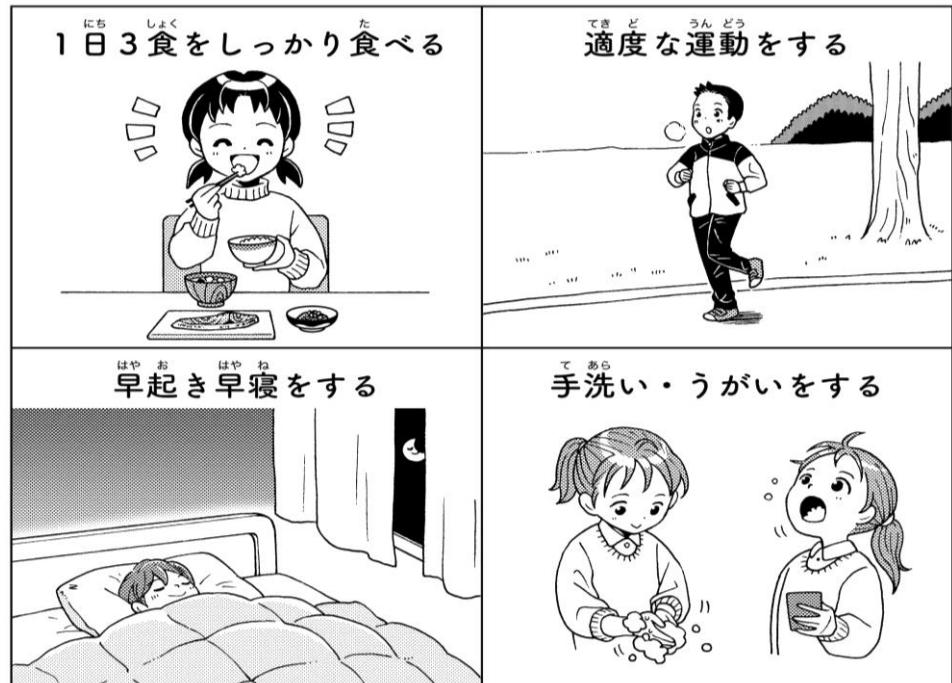


給食だより 12月

令和7年 第8号
流山市立流山小学校

冬は、インフルエンザやノロウィルスなどの感染症が流行します。生活リズムが乱れてしまうと、免疫力がおち、かぜにかかりやすくなります。冬休み中でも1日3食をしっかり食べ、手洗い・うがい・マスクなどの感染症予防対策をしながら、規則正しい生活を続けていくことが大切です。

意識しよう！ 冬休み中の生活習慣



12月の給食



22日(月) セレクト給食 どれにしましたか？

2学期最終日は、セレクトデザートです。先日、2種類の中から、好きなものをえらんでもらいました。お米deココアいちごのカップケーキを選んだ人は、642人、クリスマスカップデザートは529人でした。当日が楽しみですね♪

1月の給食は、8日(木)からです

ココア味のケーキの下に、いちご味のケーキが入っているよ。2つの味をたのしめる米粉のカップケーキ♪

とろけるいちごプリンにホワイトクリームといちごソースをトッピング♪

※乳卵不使用



かぼちゃは夏から初秋に収穫されますが、収穫後2~3か月おくと、甘みが増すそうです。
※著作権については確認済みです。

おはなし給食

書名(本のタイトル)など

三浦先生より本の紹介

『14ひきのかぼちゃ』

作：いわむら かずお

出版社：童心社



14ひきのかぞくで 今日はかぼちゃのたねまき。草をぬいて、土をたがやして、芽はいつ出るかな？雨の日も、夏の日も、あらしの日も、みんなでお世話をして、大きくなったかぼちゃをいよいよしゅうかく！

ロングセラー14ひきのシリーズの第10作です。たねからかぼちゃがみのり、またたねになるまで、ていねいにやさしく描かれています。

収穫されたかぼちゃはいろいろなごちそうにへんしんします。どんなお料理になったのか、ぜひ読んでたしかめてください。

12日 手作りかぼちゃティッシュ

給食レシピ紹介

◆とり肉のかりんとう揚げ◆

【材料】4人分（中学年）

とりむね肉	… 160g
下味	… 3g(小さじ1/2)
しょうゆ	… 4g(小さじ1弱)
酒	… 少々
しょうが	… 適宜
片栗粉	… 適宜
揚げ油	… 12g(小さじ2)
A	… 8g(大さじ1弱)
しょうゆ	… 6g(小さじ2)
砂糖	… 4g(小さじ1)
黒糖	
水	

から揚げにひと手間かけて、甘辛い味付けにしました。11月の給食試食会でも好評だった一品です。



【作り方】

- ①とり肉は、2cm角に切り、しょうがは、すりおろす。
- ②とり肉は、しょうゆ、酒、しょうがで下味をつけてしばらく置いてから、片栗粉をうすくまぶしつける。
- ③油を熱し、②を揚げておく。
- ④Aの調味料を合わせて、電子レンジで加熱し、全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑤揚げたとり肉に④のたれをからめて、できあがり♪

16日(火) 5年英語とコラボ ピザトースト

5年生が、英語の時間に「ピザにのせたい具」を選びました。

その結果…1位:チーズ(101人)、2位:トマト(46人)、3位:ベーコン(36人)、4位:コーン(32人)でした。この上位4種類を使って、ピザを作ります！

その他には、ピーマン、バジル、サラミ、えび、チヨコ、バナナ、パイナップルなどもあがったそうです。甘いデザートピザをイメージした子もいたようですね。

