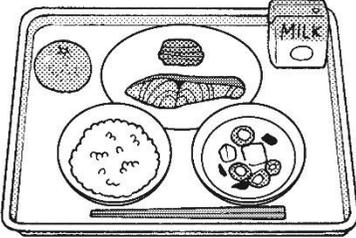
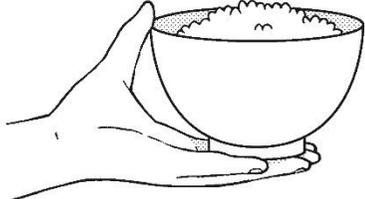
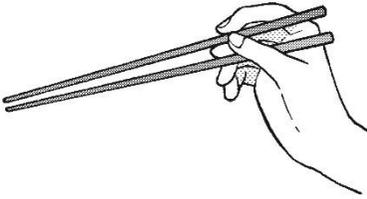


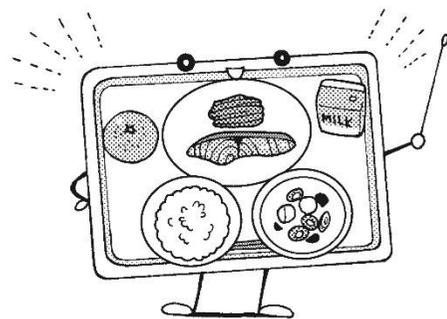
きゅうしょくたより

令和5年3月
流山市立八木北小学校



マナーを守って食べましたか？

<p>食器を正しく 並べられた</p> 	<p>茶わんや汁わんは 手に持って食べた</p> 	<p>はしを正しく 持って食べた</p> 
<p>ひじをつかず よい姿勢で食べた</p> 	<p>口を閉じて 食べた</p> 	<p>食べ終わるまで 立ち歩かなかった</p> 



給食はおなかを満たす食事というだけではなく、栄養バランスのとれた献立や食事のマナー、食品の種類や特徴などについて学ぶことのできる「生きた教材」です。みなさんは毎日の給食を通して、さまざまなことを身につけてきました。給食で学んだことをふり返ってみましょう。

©少年写真新聞社2023

給食室の1年を振り返って…

今年度の給食も16日で終了です。そこで、給食を作ってくださった調理員さんに1年を振り返っていただきました。



給食を作っていて、しんどいなあと
思うこともありましたが、そんな時
は子どもたちの「おいし〜い」の笑
顔を見るためにがんばっています！



2月の「手作りぎょうざ」は、中身の具から作り、1,050個をみんなで包みました。具をのせる人、包む人、揚げる人、数える人に分かれて作業し、とても時間がかかりましたが、子どもたちも喜んで食べてくれたのでとてもよかったです。



【今年採用された調理員さんは…】

社会人として初めて八木北小学校で働き始めて、大学で経験した大量調理実習よりはるかに多い人数と量に不安を感じ、午前中はフルマラソン、午後は大戦争をやっているかのような気持ちで毎日働いています。最初は不安でいっぱいでしたが、慣れていくうちにとても楽しく作業することができ、毎日楽しく給食を作っています。子どもたちに初めて自分が作った給食を「おいしかったです！」と笑顔で言われた時はとても嬉しく、がんばって作ってよかったと思いました。



朝早くから給食を作ったださる調理員さんに感謝して、残さず食べましょう！

今月の献立より

【米粉のいちご蒸しパン】(材料)1人分 米粉23g ベーキングパウダー1.4g 砂糖12g サラダ油4g 豆乳29g いちごソース又はジャム小さじ1 カップ
(作り方)①米粉、ベーキングパウダー、砂糖をよく混ぜ合わせる。②豆乳、サラダ油の順によく混ぜる。③②をカップに流し入れ、いちごソースを入れてくると2〜3混ぜる(マーブル状になる)。蒸気の上上がった蒸し器で約15分蒸す。楊枝を刺して、生地がついてこなければ出来上がり！