

7組のみなさんが、グリンピースのさやむきをお手伝いしてくれました！

今が旬のグリンピース！ 冷凍のグリンピースとは違い、生のグリンピースは味もよく、栄養価も高いです♪
苦手な人も多いと思いますが、この季節にしか食べられないものなので、給食を通して「おいしい」と感じられる味覚が形成されるようにと毎年メニューに取り入れています。



★牛乳パックリサイクルについてのお願い★

4月号の「食育だより」でお知らせしましたが、今年度も牛乳パックリサイクルを行っています。
回収は月に1回程度なので、きれいに牛乳パックを並べないとコンテナに入りきりません。5月11日に1回目の回収がありましたが、きれいに入っているクラスがほとんどなく、とても残念に思いました。
みんなで協力して、きれいに並べて入れてください。次の回収は、6月8日です。よろしくお願いします。

給食レシピを紹介します♪

魚の新たまソースかけ(4人分)

【材料】

魚の切り身…4切れ
片栗粉……………適量
揚げ油……………適量
しょうゆ…大さじ1
酢……………大さじ1
砂糖……………大さじ1と1/2
酒……………大さじ1
にんにく…少々
たまねぎ…100g
こねぎ……………適量

<下準備>

にんにく…みじん切り たまねぎ…スライス こねぎ…小口切り

【作り方】

- ①魚は片栗粉をつけて、油で揚げる。
- ②調味料、にんにく、たまねぎを加熱し、こねぎを加え仕上げる。
- ③①の魚に②のソースをかける。

魚ではなく、肉などにかけてもおいしいですよ！

