4月 給食だより

熊谷学校給食センター

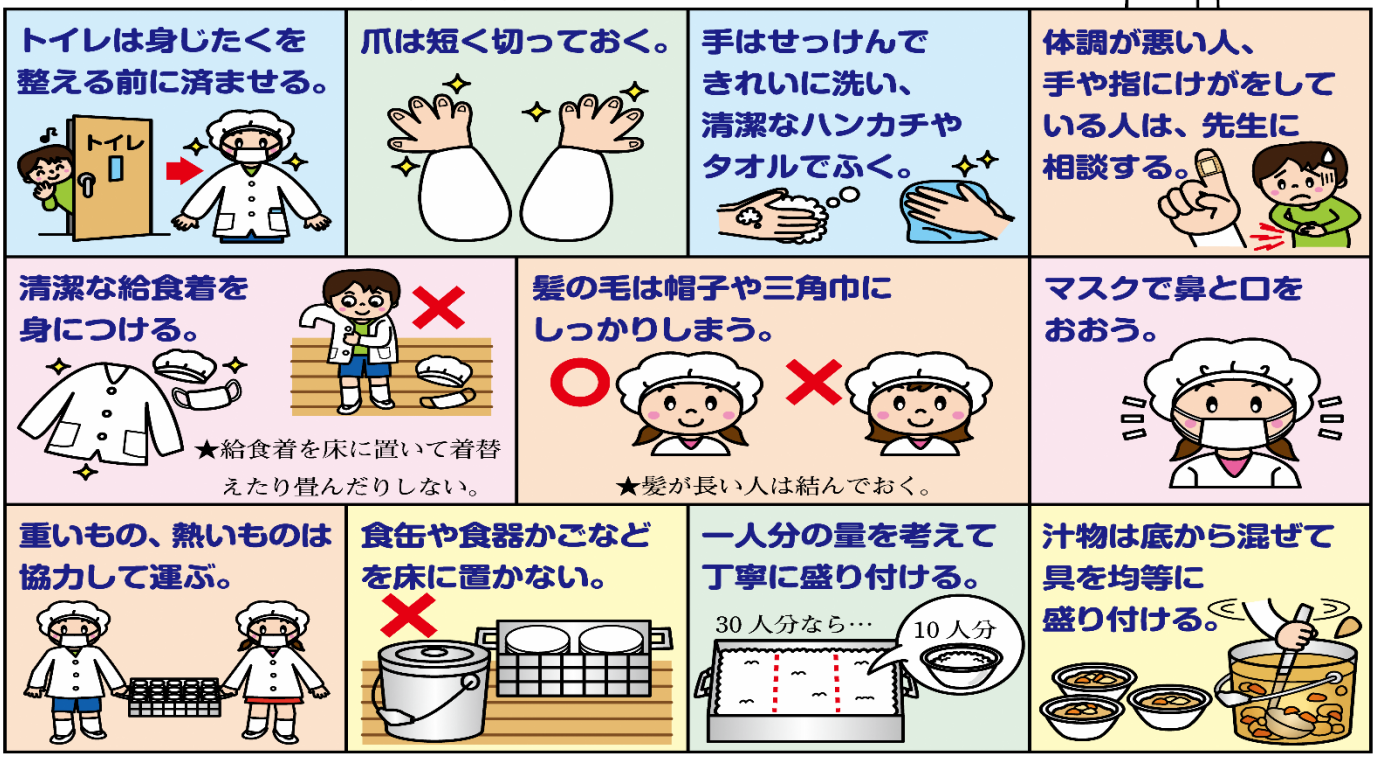
ご入学・ご進級おめでとうございます 春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。学校給食へのご理解・ご協力、よろしくお願いいたします。

給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。





給食レシピ ～ハニーレモンチキン～

材料（4人分）

	鶏むね肉	60ｇ×4切れ
Ⓐ	おろししょうが	小さじ1/2
Ⓐ	おろしにんにく	小さじ1/2
Ⓐ	レモン果汁	小さじ1と1/2
Ⓐ	はちみつ	小さじ1
Ⓐ	塩	ひとつまみ
Ⓐ	こしょう	少々
	オリーブオイル	小さじ1

作り方

① 鶏むね肉にⒶで下味をつけ、30分くらい味をしみ込ませる。

② フライパンにオリーブオイルを熱して①を焼く。

※焦げやすいので火加減に注意してください。

☆ワンポイント☆

(ひとつまみ)親指と人差し指と中指でつまんだ量

(少々)親指と人差し指でつまんだ量



給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業
- 環境への配慮
- 感謝の心　など



―提供日―

Aコース 4/16(木)

Bコース 4/14(火)

中コース 4/15(水)