

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ひます。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。



トイレは身じたくを整える前に済ませる。 	爪は短く切っておく。 	手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。 	体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。
清潔な給食着を身につける。 ★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。	髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまう。 ★髪が長い人は結んでおく。	マスクで鼻と口をおおう。 	
重いもの、熱いものは協力して運ぶ。 	食缶や食器かごなどを床に置かない。 	一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。 	汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。

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
① 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①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



給食から学べるこゝ

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