



きゅうしょくだより

令和2年9月
枚方市立平野小学校

1年生は国語で「サラダでげんき」を勉強します。「サラダでげんき」は主人公のりっちゃんがお母さんのためにサラダを作ります。様々な動物のアイデアで、おいしいサラダが出来上がるというお話です。



「サラダでげんき」の サラダをつくってみよう！



【材料】(4人分)

- キャベツ 80g(葉2枚)
- にんじん 10g(1/8本)
- きゅうり 30g(1/2本)
- トマト 1個
- ロースハム 2枚
- コーン(缶詰) 35g
- 塩こんぶ 4g
- 花かつお 3g
- 酢 小さじ2
- さとう 小さじ1
- オリーブオイル 大さじ1
- しお 少々

【作り方】

- ①キャベツは、せん切りにする。にんじんはせん切りにして、さっとゆでる。
- ②きゅうりは輪切り、トマトはくし切り、ロースハムは短冊切りにする。
- ③コーンは汁気を切っておく。
- ④☆を合わせ、水気を切った①、②と塩こんぶ、花かつおを加えてまぜあわせる。



☆



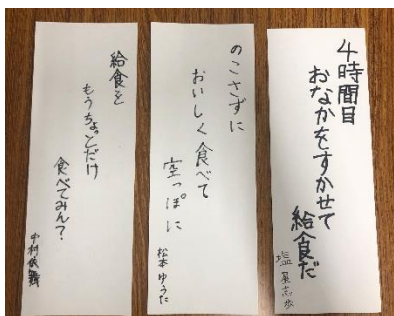
きゅうしょくいいんかい かつどう

～給食委員会の活動～



8月24日に給食委員会の活動をしました。平野小学校では、残菜がとても多いことや食品ロスの問題の話をする、子どもたちはとても驚いた様子でした。

そのあと、給食が楽しみになったり、食べ残しを減らしたりできるように思いを込めて給食川柳を書きました。



ひらかたし ほうさいきょういく ひ 枚方市防災教育の日

9月4日(金)の給食は

《救給カレー・切り干し大根のサラダ・りんご缶・牛乳》です。



救給カレーは長期保存ができ、常温で食べることができる非常用レトルト食品です。

また、切り干し大根のサラダとりんご缶は昔から保存食として用いられてきた乾物と缶詰を活用した献立です。非常時を想定して使い捨てスプーンで食べます。

<たべものクイズ>



ぶんしょう え せん
文章と絵を線でつなごう！

生まれた国はイタリアです。ミートソースやカルボナーラなど色んなしゅるいがあります。

ジャガイモをうすく切って油であげたものです。

たまご、あぶら、す でできている食べものです。

えいごで「スイートポテト」とも言います。

