

# 給食室より

給食室は安心安全・栄養計算はもちろん、目で見て楽しい！食べておいしい！を第一に考え給食を提供しています。季節の食材を取り入れ、行事メニューにも力を入れています。

又、食育も各クラス1ヶ月に1回行い、様々な食材に触れる機会を設けています。直接食材に触れる事だけではなく、知る・見る・考える等詳しく勉強する機会も多いです。色々な食材について考え、知っていく事で、苦手意識の克服や食材や生産者への感謝の気持ちを育てていけたら良いと考えています。今月は何をやったの？等、ご家庭でもお話をし、コミュニケーションの時間になったらうれしいです。

日々の食事や給食、食育についてなにか心配事・ご質問等がございましたら、お気軽に給食室職員または担任へご相談ください。

今年度も事故無く安全で美味しい給食を提供出来る様、給食室職員一同頑張りますので、どうぞよろしく願いいたします。

## 令和3年度 日本の郷土料理

今年度はこの順番で日本各地をまわりその土地の郷土料理を再現して提供していきます。その土地の個性や特徴などを知り、日本の郷土について学んでいけたらと思います。

4月は北海道です。どんな料理が出てくるか楽しみにしててください。

4月 北海道	10月 福島県
5月 青森県	11月 茨城県
6月 岩手県	12月 栃木県
7月 宮城県	1月 群馬県
8月 秋田県	2月 埼玉県
9月 山形県	3月 千葉県

## 世界のおやつ

毎月1か国、おやつ時に提供しています。子どもでも食べやすいように少しアレンジを加え、美味しく提供できるよう工夫しています。人気のものありますが、もちろん少し癖や個性が強く人気のなかったメニューもありました。世界各国様々な味付けの文化があるのでそれを知ることの出来る機会として、口に合わないも経験として楽しんでもらえたら幸いです。



## 今月のイチオシレシピ

さばのごぼうみそ焼き

赤みそ 2g

米みそ 4g

醤油 4g

砂糖 4g

みりん 4g

お酒 20g

\* サバに酒（分量外）を振り臭味を消す

\* 調味料を混ぜ合わせ下茹でした野菜と合わせ、魚に塗る。

\* 焼成して完成！みそは焦げやすいので注意です。

みそだれは作りやすいキリの良い数字で記載しました。

味が濃いタレですので塗る量に注意してください。

塩サバの場合は塩抜きをするか、みその量などを調整し、塩辛くならないよう気を付けてください。

にんじん・ごぼう 千切り

白ごま お好みで