

にこにこランチ

笠置小学校 給食だより
令和4年度 第8号



12月は11月に引き続き、リクエスト給食を行いました。また、給食感謝の集いがあり、いつも美味しい給食を作って下さる調理員さんや、配膳の準備を手伝って下さる養護の先生、用務員さん、スクールサポーターの方々をお招きして、感謝の気持ちを伝えました。



12/9(金) 3年 結心さん
リクエスト給食はパイチューです



給食感謝の集い



みなさんからお話を聞いたり...



クイズでは後半につれて苦戦していましたが、力を合わせて正解を目指しました!!



普段あまりお話しできない先生方も交流を深めることができ、楽しい時間となりました



メッセージカードのプレゼントをしました♪

給食委員会みんなが司会やクイズの進行を最後までしっかり進めてくれました!

12月16日(金)実施 鱈の甘辛揚げ

給食レシピ

〈材料〉(4人分)

鱈切り身	4切れ
醤油	小さじ2
片栗粉	30g
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
いりごま	小さじ1
水	大さじ2

〈作り方〉

- ①鱈に醤油で下味をつけておく。
- ②鱈に片栗粉をつけて、170℃の油で揚げる。
- ③タレは全て混ぜ合わせておく。砂糖が溶けないときは電子レンジ等で少し温める。
- ④揚げた鱈にタレをかける。