



にこにこランチ



笠置小学校 給食だより
令和4年度 第10号



給食週間特別献立 SDGs～食品ロスの現状を知ろう～

食品ロスやそれをもたらす原因、世界の現状、自分たちにできることは何か等一週間にわたりプリントを配布し、給食時間にお話ししました。

給食が始まり、正月献立や、リクエスト給食、特別献立を実施しましたのでその様子をご紹介します。



1/20(金) 3年 妃水さん
リクエスト給食はパフェです



給食始め



冬休み明けの久しぶりの給食でした



- ・牛乳
- ・ごはん
- ・肉豆腐
- ・じゃがいもの
お味噌汁

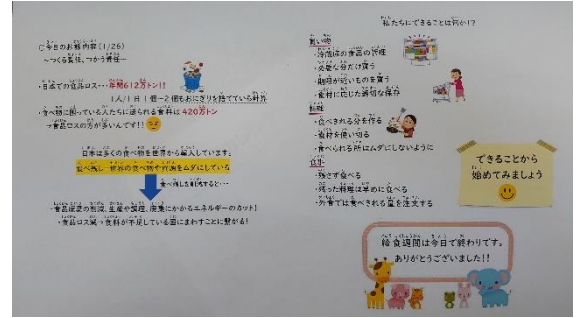
正月献立



もう一度お正月気分を...



- ・黒豆ごはん
- ・紅白なます
- ・すいとん雑煮



12月20日(火)実施 豆腐ボール

給食レシピ

〈材料〉(4人分)

- 豆腐 200g
- 豚ミンチ 60g
- 人参 15g
- 椎茸 10g
- 土生姜 5g
- パン粉 20g
- 片栗粉 15g
- 醤油 小さじ1
- 揚げ油 適量
- 塩 少々

〈作り方〉

- 豆腐の水分を切り、豆腐を潰す。(手でもミキサーでもよい)
- 野菜を粗めのみじん切りにし、土生姜はすりおろしておく。
- 豆腐、野菜、豚肉、パン粉を混ぜあわせて、火が通りやすいように、小さめのボールの形に成形する。
- 片栗粉をつけて、170℃の油で揚げる。
- 塩をお好みでかける。