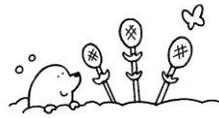


4月

給食だより



令和5年度
松戸市立古ヶ崎小学校
令和5年4月7日

旬の食材を味わおう☆



進級おめでとうございます。

新年度がはじまりました。安心・安全な環境でおいしい給食を提供できるよう、

給食室では準備をすすめています。1年間よろしくお願いいたします！

給食当番の身支度

- ・髪の毛が出ないように帽子をかぶろう
- ・マスクをきちんとつけよう
- ・つめは短く切っておこう
- ・石けんを使って手を洗おう
- ・清潔な白衣を着よう
- ・ハンカチを持とう

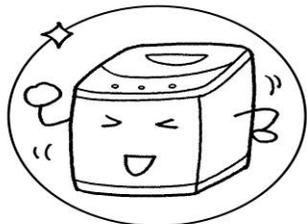


給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番としてふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

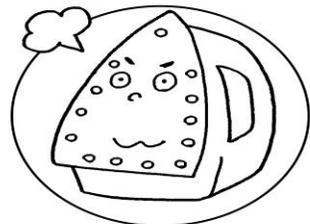
保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラスのみんなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどをよろしくお願いいたします。

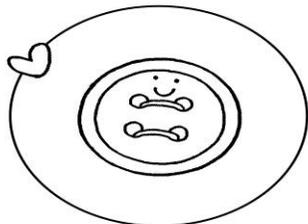
洗濯



アイロンがけ



ボタンつけ



たけのこ

〈生たけのこをおいしく食べよう!〉

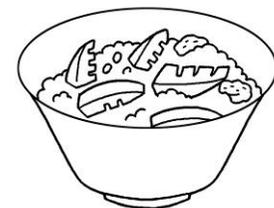
根本の固い部分と、穂先5~6センチを切り落とします。縦2~3センチ深さの切れ目を入れます。

鍋に、たけのこ、たけのこがかぶるくらいの水を入れ、米ぬか、赤唐辛子(なくてもOK)を加え、強火にかけます。沸騰したら落とし蓋をして、弱火で40分~1時間茹でます。

おうちの人と、やってみよう!

★4/13(木)に給食にでます★

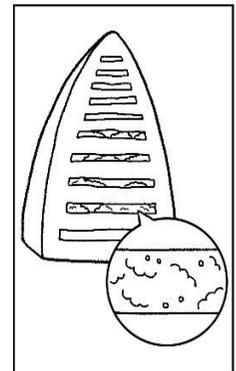
旬を味わう給食紹介 たけのこごはん



今月は、たけのこごはんが登場します。たけのこは、竹の若い芽を掘り起こしたものです。旬のたけのこの香りや味を楽しみましょう。

たけのこの中にある白い粉は食べられる?

たけのこを、ご家庭で調理しようと思った時に、たけのこの中の白い粉のようなものを食べてもよいのか迷われたことはありませんか? この白い粉のようなものは、チロシンというアミノ酸の一種で、うまみ成分です。ホルモンや神経伝達物質の生成にかかわっています。洗い流さないようにしましょう。



◆◆◆給食使用予定食材 産地表(4月)◆◆◆

しょうが	熊本	じゃがいも	北海道	だいこん	千葉
にんにく	青森	こまつな	千葉、茨城	ごぼう	青森
キャベツ	千葉、愛知	しめじ	長野	きよみルヅ	和歌山
にんじん	徳島	きゅうり	埼玉、茨城	ぶたにく	茨城
たまねぎ	北海道	ながねぎ	千葉、茨城	とりにく	岩手