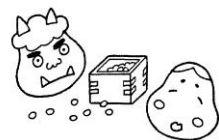


# 2月 給食だより



令和5年度  
松戸市立古ヶ崎小学校  
令和6年2月7日

1月の「全国学校給食週間」はいかがでしたか？

北は北海道から南は沖縄県まで、各地の郷土料理やご当地グルメを味わっていただきました。これから遠くに出かけることがあったら、その土地の“おいしいごはん”を楽しんでみてくださいね。

2月の給食だよりでは、①問い合わせが多かった給食レシピ ②「全国学校給食週間」のアンケートの結果発表 ③1/16におこなったあじさいねぎ農家さんとの授業の様子を紹介いたします♪

## 給食レシピ



おうちのひと  
つくってみてね！

### 【ジューシー(沖縄風炊き込みご飯)】

☆材料(1合)

精白米…150g

ぶたひき肉(赤身)…25g

刻み昆布(乾燥)…2g

にんじん…15g

こいくちしょうゆ…大さじ1

清酒…小さじ1

みりん…小さじ1

☆作り方

①お米は、といでから、30分くらい浸漬し、ザルにあげる。

にんじんは、千切りにする。

刻み昆布は、水で戻し、かたく絞る。

②炊飯釜に①のお米と、調味料を入れ、線まで水を入れる。

③②にぶたひき肉・にんじん・刻み昆布をのまんべんなくのせて、炊飯器のふたをしめ、炊く。

### 【サーターアンダギー】

☆材料(約10個分)

小麦粉(薄力粉)…150~200g

ベーキングパウダー…5g

鶏卵…1こ(50g)

はちみつ…70g

サラダ油…10g

きび砂糖…5g

☆作り方

①鶏卵は、割って、溶きほぐす。

②大きめのボールに、材料をすべて入れる。

③全体がなじむまで、へらを使ってしっかり混ぜる。

※生地がやわらかかったら、小麦粉を少しずつ加える。  
手で丸められるくらいのかたさが目安です。

④一口大に丸める。(揚げると膨らむので、小さめに！)

⑤160~170℃の油で色がつくまでゆっくり揚げる。

※④をすこし寝かせておいた方が、きれいに揚がるかもしれませぬ…！

## 「全国学校給食週間」アンケートの結果を発表します！

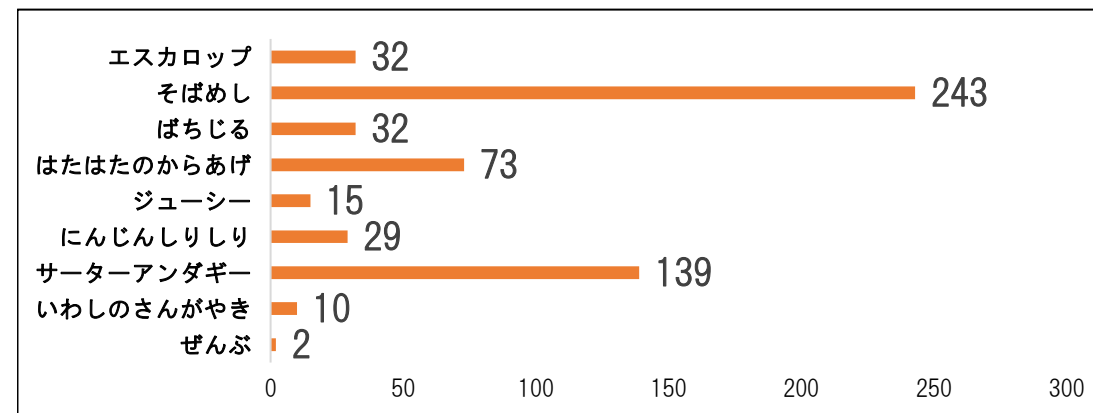
★「全国学校給食週間」という言葉を知っている人の割合

39% → 80% 取り組み前より41%増えました！

★「食育」という言葉を知っている人の割合

71% → 82% 取り組み前より11%増えました！

★「全国学校給食週間」に出たご当地メニューのなかで、一番好きだったのは？(単位：人)



## あじさいねぎ農家の成嶋さんをお招きして、授業をしていただきました！



3年生を対象に、

体育館でお話をいただきました。

自然を相手にする農家さんの大変さや

楽しさを知ることができましたね。



## ☆旬の食材を味わおう☆



みかんやオレンジのなかまだよ！  
おいしい柑橘類がたくさん出回っています。

### かんきつ類 柑橘類

2月に限らずですが、いろいろな種類のおいしい

柑橘類をたくさん味わってみてくださいね。

給食では、「はるか」や「せとか」を出します！

