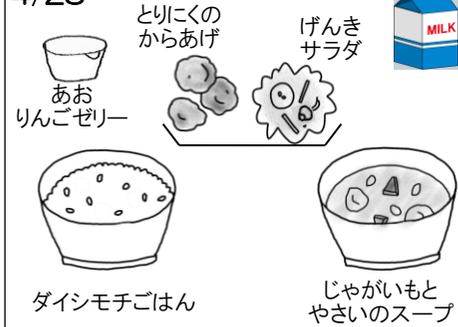


食育だより

令和7年4月

◇ リクエスト献立の紹介 ◇

4/28



善通寺市立筆岡小学校

テーマは「新学期応援！」です。新しい学年に変わって新しい生活が始まります。旬の野菜スープを飲んで体を温めて、からあげを食べてパワーをためて、さわやかな風を感じながら新しい仲間とすてきな1年を過ごしてほしいと思い、このメニューを考えました。

学校給食レシピ



牛肉とセロリの炒め物

今月のテーマは「いのちを知る」です。牛の命をはじめ、様々な命をいただいて私たちは生きていることを感じながらいただきます。

材料（4人分）

- ・牛もも肉 120g
- ・酒 小さじ1
- ・セロリ 1/3本
- ・にんじん 中1/3本
- ・たけのこ（水煮） 50g
- ・たまねぎ 中1/2個
- ・砂糖 小さじ2・1/2
- ・こいくちしょうゆ 小さじ2
- ・サラダ油 小さじ1
- ・白ごま 大さじ1

作り方

- ① 材料を切る。
セロリ…5mm幅
にんじん、たけのこ…短冊切り
たまねぎ…スライス
- ② フライパンにサラダ油を熱し、牛肉と酒を入れていためる。
- ③ 砂糖、こいくちしょうゆを半量ずつ入れ、牛肉に味を付ける。
- ④ たまねぎ、たけのこ、にんじんを加えていためる。
- ⑤ 残りの砂糖、こいくちしょうゆとセロリを加えていためる。
- ⑥ 白ごまをふり入れて完成。



ご入園・ご入学・ご進級おめでとうございます。
新年度になり、学校給食も始まります。学校給食が子どもたちの健やかな成長を支え、生きた教材としての役割を果たせるよう努めていきます。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康により食事や食文化、地場産物、食事マナーなど様々なことを学ぶ時間です。



今年度は万博献立を実施します！

今年開催される大阪・関西万博にちなんで4月から10月にかけて月に1度「万博献立」を提供します。大阪・関西万博の8つのテーマに沿ったメニューでより万博に関心もてるようにしていきます。

大阪・関西万博の8つのテーマ



給食では様々な食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮つきの果物などは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。

