

今年もよろしく 1月24日から30日までは **全国学校給食週間** です。
おねがいします。

この機会に学校給食の意義や役割についてあらためて考えてみましょう。

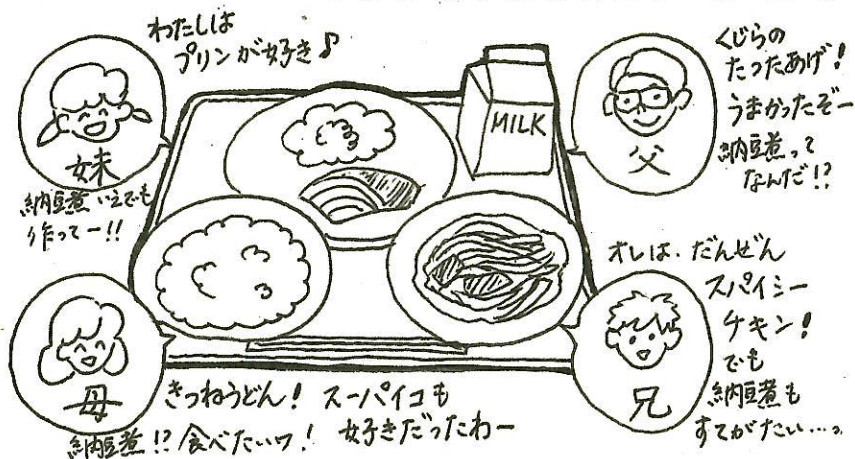
今年も食についての情報と楽しくお伝えしていきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。(前田)



おうちでも
牛乳 そのもう。



給食の思い出を家族で話題にしてみませんか？



家族で食事をするときに給食の思い出を話題にしてみましょう。女子きな南犬立、女子きだつた南犬立、苦手なものでも何でも良いので語り合ってみてください。子どもたちには素敵な食育になります!



現在の学校給食は

成長期の子どもたちに合わせ、栄養バランスのとれた南犬立にしています。郷土料理や行事食なども積極的に取り入れています。長崎だけで作られている伝統野菜(長崎赤かぶ、紅大根など)や伝統かんきつ「ゆず」も使用しています。また、日々食事のマナー等の指導もおこなっています。

つくってみませんか?

AGEPAN?



1980年代に給食に登場して大人気だった揚げパン。甘くないコッペパンで作るのが本来ですが、食パンのみみでもおいしくできます。御家庭で作ってみてください。①のきな粉とさとうは、同量くらいがおいしいですよ。

あかしなっかしい! **揚げパン**

◎ざいりよう◎

コッペパン または 食パンのみみ...適量
揚げ油...適量

① { きな米粉 ... "
さとう ... "

◎つくりかた◎

油を180℃くらいに熱し、パンを入れて両面をサッと(10秒くらい)揚げる。
最後に①の粉に入れてまぶしつける。

揚げすぎないのホント! 油に長く入れるとベタッとなってはいけません。

今年 の目標を立ててみよう!

例/休日の朝食を自分で作る など

どんなことでも OK!

やってみよう!



◎ここに自分の食の目標をかきましょう。