

4年生が社会科の学習で学ぶ予定の「千葉県の水産業」で紹介される、千葉県で多くとれるお魚たちが献立に登場します！！

6年生が家庭科の学習で取り組んだ「ナンバーワン献立」(子どもたちが作成した1食分の給食メニュー)が登場しています！お楽しみに！！

※材料の都合などにより、献立の内容が変わることがありますのでご了承ください。

Table with columns: 日(曜), 牛乳, 主食, おかず・デザートなど, こんだてについて, おもにエネルギーのもとになる食品, おもに体をつくるもとになる食品, おもに体の調子を整えるもとになる食品, 栄養価, 月平均栄養価. Rows include meals like わかめごはん, ごはん, そぼろごはん, ウィンナーピラフ, キムチごはん, ピリからタンタンめん, まあぼうどうふ, カレーライス, おたのしみきゅうしょく, ぶたどん, キャロットライス, カレーうどん, ちゅうかどん, てづくりハンバーガー, あぶたまどん, じゃこガーリックライス, ごはん, ゆかりごはん.

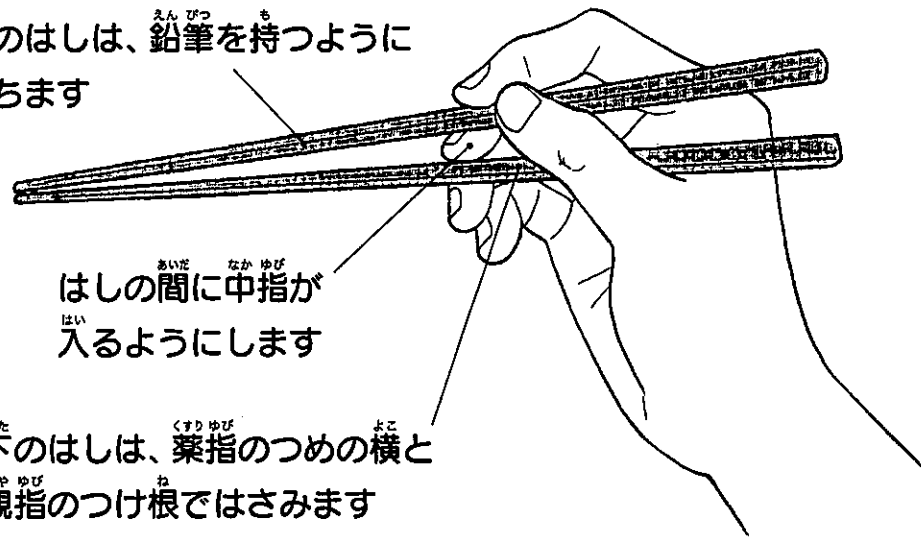
# 給食だより 2月

市川市立新井小学校

はしを正しく持つと、小さな豆もつまむことができ、食事がしやすくなります。また、見た目も美しくなり、気持ちよく食事ができます。はしは毎日使うので、正しい持ち方を身につけておきましょう。

## はしの正しい持ち方

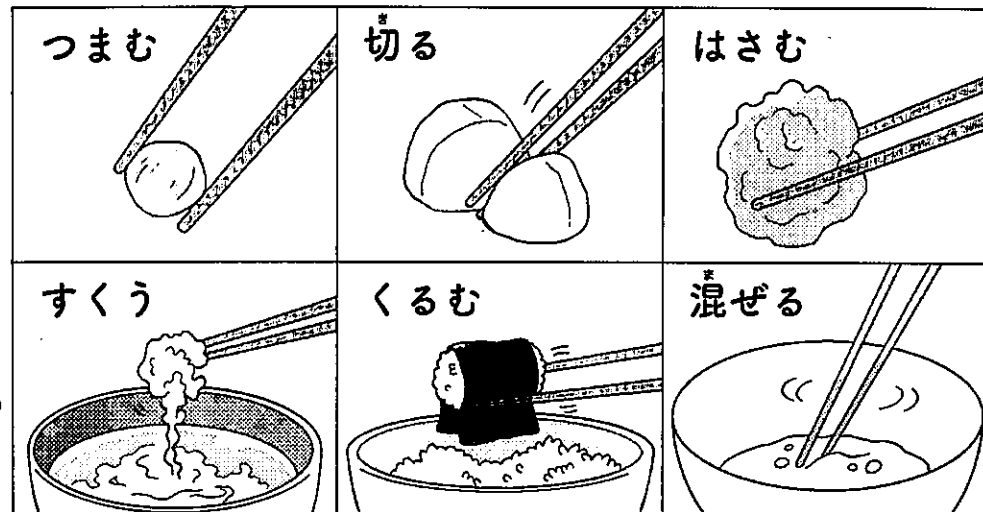
上のはしは、鉛筆を持つように持ちます



はしの間に中指が入るようにします

下のはしは、薬指のつめの横と親指のつけ根ではさみます

## はしの役割



## きゅうしょくレシピ しょうかい

よくばり揚げいん  
(きな粉・ココア)

給食アンケート  
人気No.1!



リクエストのあった、きゅうしょくのレシピをしょうかいします!

材料 (木オキ) 2本分 (よくばり揚げいん 4本分)

- コッパパン 2本
- きな粉 大匙2
- 砂糖 大匙2
- 塩 ひとつまみ (しょうゆ)
- ココア 小匙2
- 砂糖 大匙2
- 揚げ油 適量

給食いみ  
「ピエココア」という甘いココアを使っています。ミルクココアを使う場合は砂糖を半分くらいにして下さい。

1. きな粉・砂糖・塩と、ココア・砂糖を混ぜ合わせしおこす。
2. 揚げ油を鍋に入れて、180℃くらいまで熱する。
3. 2.の揚げ油にコッパパンを入れて、お好みでいんを回しながら、表面にうっすら色がつくまで揚げる(30秒くらい)。
4. パンが熱いうちに、たんに半分に切る。
5. 切ったパンを混ぜる。きな粉・ココアをまぶして完成!!

