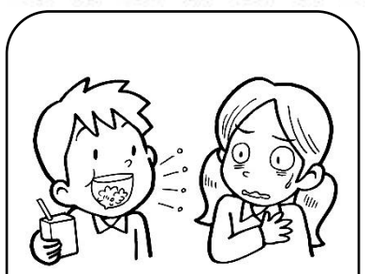
令和６年５月１日
川崎市立大戸小学校

さわやかな過ごしやすい季節になりました。１年生も入学して１か月が経ち、少しずつ給食に慣れて準備や片付けもスムーズにできるようになってきました。ご家庭でも料理の盛り付けや片付けなど食事の手伝いをお子さんに任せてみてください。

マナーを守って楽しい会食をしよう

１年生も６年生もみんな給食の約束は同じです。給食の約束を守って、一緒に食べる人と楽しく気持ちよく過ごせるようにお互いにマナーを守って食べましょう。



口に物が入ったままおしゃべりをしたり、大声で話したりしない。

がちゃがちゃ音をたてて食べたり、くちゃくちゃ食べたりしない。

ひじをついて食べない。
食器を持って食べる。

まわりの人とふざけない。

食事中に席を立たない。

食事中にふさわしくない話をしない

☆★☆★☆★☆★☆★☆★☆★☆～おしらせ～☆★☆★☆★☆★☆★☆★☆★☆

栄養士が変わりました、　　です。

ご挨拶遅くなりました。栄養士の　　です。
４/１より　　先生より　　が引継ぎいたしました。
食べること！スポーツを見ることが好きです。
給食に関することで、学校とご家庭で連携を図っていきたいと考えております。
１年間何か心配な点等ございましたら気軽にご連絡ください。
どうぞよろしくお願いいたします。

～今月の給食について～

行事食　　こどもの日（２日）

たけのこごはん、牛乳、いかの吉野揚げ、みそ汁、かしわもち

たけのこは、成長が早く、まっすぐ伸びることから、子どもの健やかな成長への願いが込められています。また、かしわの葉は、新しい葉が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄の願いが込められています。

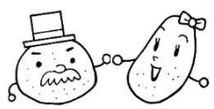
新メニュー　　**豚肉と野菜のしょうが炒め（８日）プルコギ丼（１４日）**

季節の食品　　キャベツ、にら、新たまねぎ、新じゃが芋、グリーンアスパラガス

今月の給食から　おすすめメニューの紹介

南蛮煮

材料（４人分）
じゃが芋・・・・・300g(中２個)
揚げ油・・・・・適量
炒め油・・・・・適量
一味唐辛子・・・少々
豚ひき肉・・・・100g
にんじん・・・・80g(小１本)
たまねぎ・・・・150g1 個
砂糖・・・・・・小2と 1/2
しょうゆ・・・・大1
片栗粉・・・・・小2
むき枝豆・・・・20g



つくり方
１ じゃがいもは２㎝の厚さのいちょう切り、たまねぎは半分の幅に切ってスライス、にんじんはいちょう切りにする。
２ 油でじゃが芋を揚げる。枝豆を下茹でする。
３ 鍋に油をしき、一味唐辛子、豚ひき肉を入れて炒める。
４ にんじん、たまねぎを加えてさらに炒める。
５ 野菜に火が通ったら、砂糖、しょうゆで味付けし、水溶き片栗粉でとろみをつける。
６ 揚げたじゃがいもと枝豆を加えて和え合わせる。

※ 野菜から出た水分で野菜に火が通らない場合は水を少量加えて蓋をし、蒸してください。