

3月給食だよ



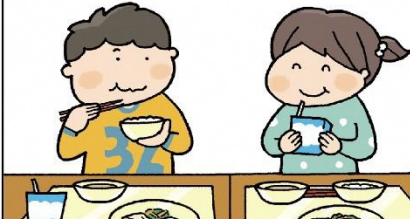
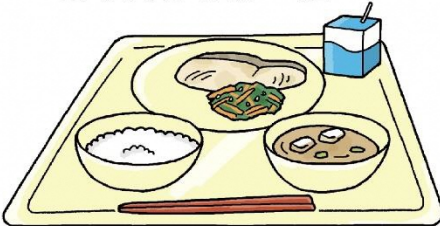
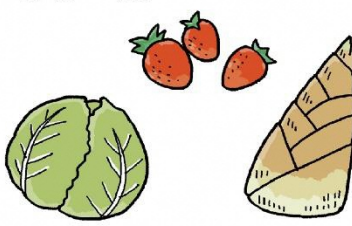
熊谷市立熊谷学校給食センター

まだ寒さの残る日はありますが、春の到来を感じる季節となりました。今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



給食の時間をふりかえろう

給食の時間をふりかえり、できたことがいくつあるか確認しましょう。

☐ 協力して給食の準備が することができた 	☐ 1人分の量をきれいに 盛りつけた 	☐ 楽しく会食することが できた 
☐ バランスのよい食事の とり方がわかった 	☐ 地域の地場産物が わかった 	☐ 感謝の気持ちを持って 食べることができた 



ご卒業
おめでとう
ございます



卒業生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。

みなさんはこれまでの学校生活でたくさんのことを学んできました。今後、自分自身で食べるものを選んだり、作ったりする機会が増えてきます。食べることを大切に、元気に充実した毎日を送ってください。

給食レシピ紹介



今月はハンバーグソースの材料について紹介します。調味料の量や、きのこの種類は、お好みで調整してください。(トマトピューレは、トマトケチャップでもOK)

おろしソース	玉ねぎソース	きのこソース	ドミソース	バーベキューソース
大根 (おろす)	玉ねぎ (薄くスライス)	マッシュルーム (スライス)	玉ねぎ (薄くスライス)	りんご (おろす)
にんにく(おろす)	エリンギ	バター	エリンギ	にんにく(おろす)
本みりん	にんにく(おろす)	砂糖	油	デミグラスソース
砂糖	砂糖	しょうゆ	デミグラスソース	ウスターソース
ウスターソース	酢	赤ワイン	ウスターソース	トマトピューレ
しょうゆ	しょうゆ	デミグラスソース	トマトピューレ	砂糖
水	片栗粉	ウスターソース	砂糖	しょうゆ
	水	トマト	しょうゆ	
		水	水	

給食では、すべての材料を加熱して提供しています。