

# 給食だより

令和4年度  
1月号

家庭数

令和5年1月10日

西東京市立栄小学校

柴原 希鈴



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れていませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。

## ☆今月の献立から☆

### 16日(月曜日)★小正月

15日の小正月は、一年の無病息災を願って「小豆がゆ」をいただきます。鏡開きの餅を小豆がゆに加える風習もあります。給食では、白玉団子を餅に見立てて、小豆と共にいただきます。

### 17日(火曜日)★防災備蓄米を使って

防災教育の一環として、市より配布された防災備蓄米(アルファ化米)を使用して給食を提供します。当日のメニューはカレーライスです。家庭でも、防災について見直す機会になればと思います。

### 23日(月曜日)★インドの料理

今月の世界の料理は「インド」です。インドと言えば「カレー」のイメージがありますが、野菜や豆をスパイスで煮込んだ、さらっとした仕上がりものが多いです。ナンは、タンドールという釜で焼き上げた、薄くて平たい形をしたパンです。

### 24日～30日★全国学校給食週間

現在では様々な教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとはお腹をすかせた子供たちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。タイムスリップ給食で、学校給食の歩みを知りましょう。

## ☆子供たちの様子☆

給食委員による、食べ残しを減らそうキャンペーンが12月14日から21日まで行われました。Google Meet、ポスター掲示、給食放送で積極的に呼びかけてくれました。2学期になり、1学期より残菜がとてま少なくなりましたが、さらにキャンペーンを通して、しっかり食べることで身体が元気なことや、ごみが減らせること、生産者や作り手の気持ちなどについて考えるきっかけになったのではと思います。「おいしい給食をありがとうございます！」と声をかけてくれる児童もたくさんいます。

## おすすめレシピ

### 【オレンジ風味フレンチトースト】

4枚分 12月15日の献立でした



お好みでバターを加えて焼いてもおいしいです

#### 【材料】

食パン6枚切り・・・4枚  
卵・・・・・・・・・・2個  
上白糖・・・・・・・・大さじ2  
オレンジジュース50g  
バニラエッセンス 適量

お好みで  
有塩バター・・・小さじ2  
粉糖・・・・・・・・・・適量

- ①砂糖をふるっておく。
- ②オレンジジュースからバニラエッセンスまでの材料をよく混ぜる。
- ③有塩バターで焼く場合は、フライパンを熱し、バターを溶かしておく。
- ④焼く直前に、食パンを②の液に浸す。
- ⑤ほんのり焼き目がつくまで焼き、お好みで粉糖をふって完成。

## 1月給食費の引落とし日 13日(金曜日)

1・2年生 4,370円	} 手数料 +10円
3・4年生 4,640円	
5・6年生 4,900円	

学級閉鎖があった学級は、  
別途お便りをご確認ください。

3学期はリクエスト給食を実施予定です！  
どうぞお楽しみに♪



こ と し  
**今年うさぎ年**



うさぎのよう<sup>やさい</sup>に野菜を  
モリモリ<sup>た</sup>食べよう！