

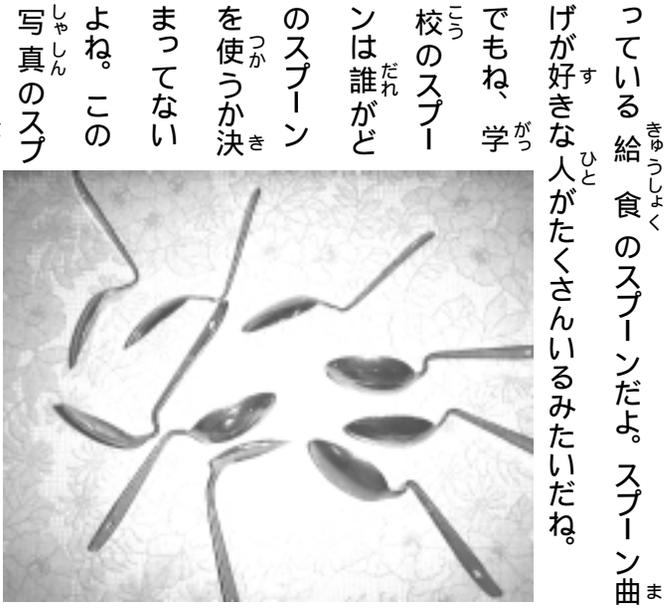


給食新聞



みんなの物は大切に！

夏休みはどうだった？いっぱい遊んだかな？
左の写真を見てね。柳田小学校で使っている給食のスプーンだよ。スプーン曲げが好きな人がたくさんいるみたいだね。



でもね、学校のスプーンは誰がどのスプーンを使うか決まってる。よね。この写真のスプーンが自分のところに来たらどうか？食べやすい？嫌じゃない？こんなに曲げられたスプーンは、まっすぐに直そうとしても折れてしまつたのもう使えません。
食器も同じです。みなさんが給食で使っている食器は家で使っているのと同じ磁器（土を焼いてつくる）食器です。わざと割る人はいないと思うけど、落とすと割れます。
食器が割れたり、スプーンが曲がったら、代わりの新しい食器やスプーンを買わなければなりません。そのためのお金は大人の人

達（みんなのお父さんやお母さんもだよ。）が払ってくれた税金というお金です。わざとスプーンを曲げるのは、お父さんやお母さんが一生懸命に働いてくれたお金を捨てるようなものだよ。

食器もスプーンも、教室の机も、図書室の本も、みんなで使うものは大事に使おうよ。図書室で借りてきた本が破れていたり、汚れていて読めなかつたら嫌でしょ？自分が嫌なことは、きつと他の人も嫌だと思つから、みんなが、他の人が嫌な気持ちにならないように気をつけねば、きつと、もつともつと楽しい学校になるよ。

7月に好評だった、浜辺ご飯の作り方を教えて欲しいというお手紙をたくさんいただきましたので、紹介します。お家でも作ってみてね。

浜辺ご飯の作り方

- 【材料】 【4人分】
- 「精白米280g」「人参40g」「ひじき4g」「えび40g」「あさり40g」
 - 「いんげん20g」「油揚げ12g」「いか皮なし40g」
 - 「削り節2g」「さとう6g」
 - 「酒40g」「濃口しょうゆ12g」
 - 「酒20g」「塩1.2g」「淡口しょうゆ6g」

作り方

- 削り節：80ccの出し汁をとる
- 人参：Aを入れて、やや硬めに炊飯する。
- えび：解凍し、でんぷんでよくもみ洗ひする。
- いか：解凍し、1cm角に切り、さつとゆがく
- あさり：よくふり洗いし、さつとゆがく
- いんげん：塩を入れゆがき、小口切りにする。
- ひじき：ぬるま湯でもどし、よく洗う。
- 油揚げ：短冊に切り、油抜きする。

油を熱し、えび・いか・あさり・人参・ひじきを炒め、油揚げを加え、出し汁を入れて、調味料を入れて、煮含めて、最後にいんげんを入れさらに煮る。炊飯したご飯と、の具をませあわせ仕上げ

7月に給食ポストにいただいたお手紙の一部を紹介します。

給食ポスト
おたより
コーナー

魚の磯辺揚げがおいしかったです。なんていう魚ですか？お母さんにも作ってほしいので教えてください(1-2) 磯部揚げはね、白身のお魚ならなんでもおいしいよ。てんぷらの衣に青海苔をまぜるだけでおいしくできるからお母さんに作ってもらってね。(^^) 私の給食の目標は1回も残さずに食べる事です。でも1年生の時に何回か残した事があります。(4-2) すごい目標だね。1年生の時に残した事はしょうがないよ。これから卒業までガンバローね。(^^) 他にもたくさんの皆さんからお手紙いただきました。ありがとう！保護者の皆様からのお手紙もお待ちしております。給食室前の給食ポストまでお寄せ下さい。



9月の給食メニュー

21日に汁ビーフンがあります。

汁ビーフンが中国の食べ物で、お米の粉で作ります。日本の「うどん」「や」そばは薄くのばして折りたたんで切りますが、汁ビーフンはお米の粉を練ったものを細い穴から押し出して作ります。

「そば」「ラーメン」は日本では「麺」料理と呼びますが、中国で「麺」は、日本語の小麦粉のことです。そして、小麦粉を使った食べものをみんな「麺」といいます。ですから包めば「麵包」(ミニパオ)、切れば「切麺」(チエミン)、細長くしたものは「麺条」(ミンジャオ)となり広い意味ではパンも「麺」の仲間に入ります。そして、日本のラーメンのような麺料理は「湯麺」(タンメン)と呼ばれているようです。