

12月給食ニュース

寒い日が続き、本格的な冬が始まりましたが、体調を崩さず、元気に過ごしていますか？給食には、風邪予防に効果のあるビタミン類が豊富な、秋や冬が旬の食材を使った献立がたくさん登場します。また、子どもたちが安心できる家庭の味を給食でも味わえるように、手作りの献立に力を入れています。今月は手作りにこだわった給食を作る様子をご紹介します。

11月17日（水） スイートポテト



さつまいものペーストに、牛乳や砂糖、シナモンなどを混ぜ、一つずつ形を作り、卵を塗って焼きました。きれいな形を作るコツを調理員さんに聞いたところ、両手を使い、手のひらで優しく作ること！だそうです。調理員さんの愛情いっぱいのスイートポテトを子どもたちに届けることができました。

11月18日（木） さけとほうれん草のキッシュ



鮭フレークとほうれん草に、卵やチーズを混ぜた生地を一つずつカップに入れて焼きました。具たくさんで、手作りならではの優しい味に仕上がりました。

スイートポテトを食べる子どもたちの様子

給食センターで作ったの？すごいね！

スイートポテトおいしい！

もっとたくさん食べたい！



家でも作ってみる！



嬉しそうに食べる子どもたちの姿がたくさん見られました。また、家でも作りたいからと、材料や作り方を聞きに来てくれました。笠松町のHPにレシピを載せているので、おうちで作ってみてくださいね。右上のQRコードから、レシピのページを閲覧できます。