

給食まんてん便り



19日は「食育の日」

令和6年11月

掛川市立〇〇学校給食センター

掛川市教育委員会 こども給食課 電話 25-6777 Eメール: saka-kyu@city.kakegawa.shizuoka.jp

食事のマナーは、自分だけでなく、みんなが気持ちよく食事をするためのものです。基本的なマナーを見直し、誰もが気持ちよく食事ができるように心がけましょう。

和食器の基本的な並べ方



給食ではこの位置に置きます。毎日確認しましょう。

食器の扱い方

和食では、世界でも珍しく食器（茶碗など）を持ち上げて食べることがマナーです。正しく食器を持って気持ちの良い食事ができるといいですね。

持って食べる食器

- ・茶碗
- ・汁椀
- ・丼鉢
- ・お重（うな重など）
- ・小鉢（和え物や煮物の小鉢）
- ・小皿



お椀の持ち方



まんてんくんの給食レシピ

さつまいもと大豆が
甘辛いタレと合うよ！

☆さつまいもと大豆の揚げ煮☆

<材料 4人分>

- ・乾燥大豆 30g
- （水煮大豆の場合 70g）
- ・片栗粉 適量
- ・さつまいも 160g
- ・揚げ油 適量
- ・砂糖 大さじ1
- ・酢 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・水 大さじ2

<作り方>

- ① 乾燥大豆は一晩水につけて戻しておく。（水煮の場合は不要）
- ② さつまいもは厚めのいちよう切りにする。
- ③ ①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。さつまいもは素揚げにする。
- ④ フライパンに調味料を入れ、ひと煮立ちしたら、③と混ぜ合わせる。



☆リクエスト献立☆

北中学校のみなさんが考えてくれました。〇〇センターでは〇日の給食に登場します。お楽しみに！

☆郷土料理 これどこだ？☆



① 人形焼きが有名です。

② 羽田空港があり、毎日たくさんの人が移動をしています。

答えは献立表で！

〇〇センターでは〇日に登場します。