

給食だより 4月

令和8年4月

No. 1

美杉小学校

(おうちの人と読みましょう)

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度もおいしく子どもたちが楽しみになるような給食づくりをめざします。
 たよりや給食をとおして、食の大切さについてご家庭にお知らせしていきたいです。よろしくお祈りします。

令和8年度の給食の予定

	開始日	終了日
1学期	4月9日(木)	7月16日(木)
2学期	9月2日(水)	12月22日(火)
3学期	1月12日(火)	3月18日(木)



～4月の献立より～ 「チリコンカン」給食メニューを作ってみましょう

【材料】4人分

油 小さじ1
 にんにく 1/2かけ
 玉ねぎ 中1個
 豚ひき肉 120g
 赤ワイン 大さじ1
 ※肉に赤ワインをふっしておく
 水 50～60cc

にんじん 80g
 ソース 小さじ1
 ケチャップ 80g
 さとう 小さじ1
 塩 1.5g
 チリパウダー 0.1g(少々)
 こしょう・オールスパイス 各0.1g(少々)
 白いんげん豆(乾) 60g(水煮大豆120gでもよい)

【作り方】

- ①にんにく、玉ねぎはみじん切り、
にんじんは、1cm角切りにする。
- ②油を熱し、にんにくを炒め、
玉ねぎ、豚ひき肉を炒める。
- ③水を入れ、にんじんと調味料を入れ煮て、
最後に下茹でした白いんげん豆を入れる。

〈給食のきまり★食事のマナーを守りましょう〉

髪の毛の長い人はゴムなどで結びましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱きましょう。</p>

※4月18日(土)は、授業参観・PTA総会のため給食を実施します。20日(月)は代休日となります。