

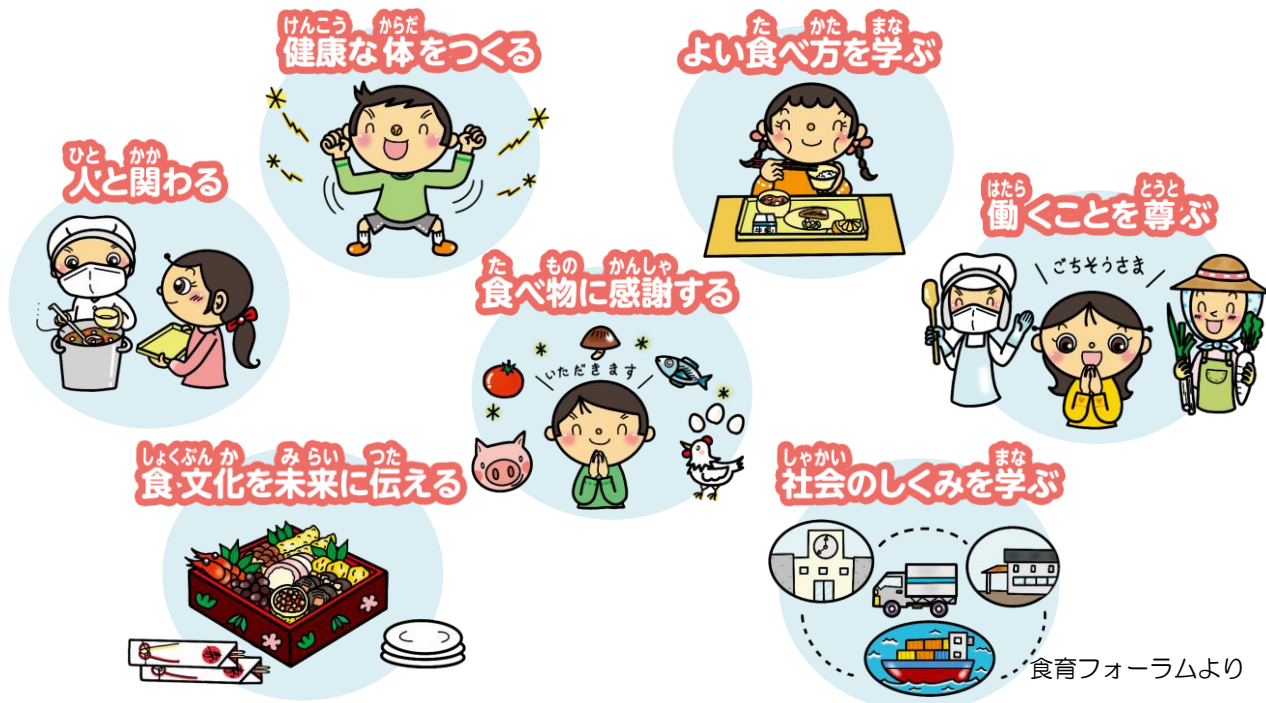
いただきます No 1

船橋市立金杉台小学校
給食だよ！
令和8年度 4月号

しんねんどがスタートしましたね。2～6年生は新しい学年に進み、1年生にとっては初めての小学校での生活が始まりました。たくさん勉強や運動を頑張っているみなさんにとって、給食はとても大切なものです。給食をしっかりと食べて、元気に学校生活を送りましょう。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身につけていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるように給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っています。



給食レシピ紹介



こまつなマフィン

材料（1人分）

こまつな	120g
薄力粉	160g
ベーキングパウダー	4g
上白糖	4g
バター	22g
たまご	適量
低脂肪乳	16g
マフィンカップ	1個

作り方

- ① こまつなを茹でて水を切り、ペーストにする。
- ② 薄力粉・ベーキングパウダー・上白糖をふるう。
- ③ バターを加熱して溶かし、冷ましておく。
- ④ ②にサラダ油・バター・たまご・低脂肪乳を混ぜる。
- ⑤ ③にこまつな（ペースト）を混ぜる。
- ⑥ マフィンカップに入れて、オーブンで色よく焼く。

♪野菜が苦手でも美味しく食べられる給食でも人気のメニューです♪

昨年度の給食紹介

さくねんどていきょう きゅうしょく いちぶ しょうかい かなすぎだいしょうがっこう えいようし ちょうりいん あ
 昨年度提供した給食の一部を紹介致します！金杉台小学校では、栄養士・調理員合わせ
 て7人のメンバーでみなさんに安心安全で美味しい給食を届けられるよう、頑張っています！
 下の写真以外にも、給食には、まだまだたくさんの食材や料理がでていきます。楽しみにしていただきね♪



〜1つ1つ手作りしているごぼうの
 コロッケ！〜



〜こどもたちに、大人気の二色揚げ
 パン！〜



〜ルーから作るカレーライス！〜



〜15 cmの皮で包むジャンボ揚げ
 ギョウザ！〜



〜さばやさけ、たら、ししゃも、しいら
 など、たくさんのお魚が登場！〜



〜4月にも登場するペンネ！〜