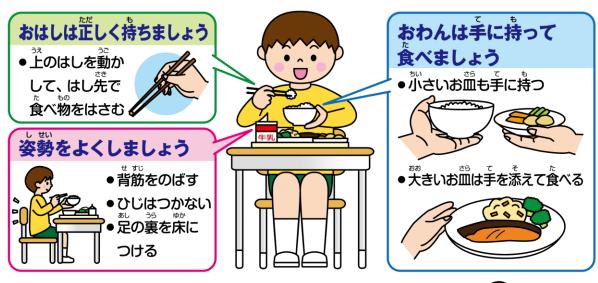
しょくいく

食育だより 12月

令和7年11月28日 江戸川区立東小岩小学校 校 長 佐々木恵子 栄養士 齋藤沙菜

12月8日~12日は、「豁後マナーアップ週間」です。今年から、斑にして尚かい合って養べる斑影後が後居しました。後輩は1分で養べるよりも、家族や装建とご緒に養べると、よりおいしく懲じますね。でも、間りの分と気持ちよく後輩をするためには、で人一人が後輩のマナーを守ることが予切です。







~感謝の気持ちをもって食べましょう!~



作ってみよう!給食レシピ【ポテトのチーズ焼き】10月27日に提供し、子どもたちにとても好評だった料理です。

【材料】大人4人分 じゃがいも 300g 塩 1g こしょう 少々 ベーコン 10g コーン(缶) 40g ピザチーズ 60g

アルミカップ 4枚

【作り方】

①じゃがいもは、1.5cm の厚さのいちょう切りにし、水にさらす。 ②じゃがいもの水気を切って、耐熱容器に入れ、大さじ1の水を 加えて、ふんわりとラップする。電子レンジで、600w 3~6分 加熱し、塩こしょうで味を整える。

③ベーコンは、短冊切りにする。フライパンで、さっと炒める。 ④アルミカップや耐熱容器に②を入れ、③とコーンを散らして、 チーズをのせる。トースターで色が付くまで5分程度焼く。

