

ぱくぱく

(毎月19日は食育の日)



令和5年
11月号

川口市立桜町小学校

秋が深まってきました。校庭の木々の葉も色づき、朝夕の冷え込みも増してきました。衣服の調節をこまめにして、規則正しい食生活で冬に備えましょう。

ふるさと学校給食月間

みなさんは食事のときに心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」を言っていますか。みなさんが食べ物を食べるまでに、いろいろな人がかわり働いています。また食べることは、食べ物となった動物や植物の命をいただくことでもあります。

感謝の気持ちをわすれないようにしましょう。



埼玉県の農産物を知ろう！

埼玉県には、主に埼玉でしか栽培されていない特徴ある農産物がたくさんあります。また埼玉県は、穏やかな気候と豊かな自然に恵まれた農業県であり、産出額の多い農産物が多くあります。

野菜：全国の出荷量の中でベスト 10 に入っている野菜がたくさんあります。

(里芋、ねぎ、ブロッコリー、小松菜など)

米：埼玉県ブランド米(彩のかがやき、彩のきずな)

伝統野菜：埼玉で昔から伝わっている野菜

(くわい、ぼうふう、しゃくしな、のらぼうな)

キャラメルおさつ

先日学校で収穫したさつまいもを使って調理実習をしました。

簡単につくれ、とても好評だったのでぜひチャレンジしてください。

材料

さつまいも中1本(350g) 砂糖大さじ4 水大さじ3 バター10g

作り方

- ① さつまいもをよく洗い1センチ厚さの半月に切り水にさらす。
- ② フライパンにクッキングシートを敷き①のさつまいもをならべ、中火で両面柔らかくなるまで蒸し焼きにする。
- ③ さつまいもが焼けたら一度取り出し、クッキングシートを外したフライパンに水、砂糖を入れ少し粘りがでるまで加熱し、バターを入れる。
- ④ ③にさつまいもを入れからめる。