

大豆を使った給食レシピ 「ソイ丼」

〈 材料 4人分 〉

大豆（水煮）	60g
ベーコン	20g
豚挽肉	120g
コーン	50g
玉葱	80g
青菜	20g
カレー粉	小1/2
カレールウ	5g
醤油・みりん・砂糖	各大1
水	60cc

〈 作り方 〉

- ① ベーコン、玉葱、青菜は細かくきざむ。
- ② 調味料と水を煮立て、挽肉をほぐし、他の具材を加えて調味料がなくなるまで炒り煮にする。
- ③ 青菜を加えて、ひと煮立ちさせる。
- ④ あたたかいごはんのにのせて食べます。



★新宿にある「鶴亀食堂」の料理を、学校給食用にアレンジしたメニューです。

学校給食週間 作品

1月20～24日は、豊里中学校の学校給食週間でした。1年生は調理員さんや栄養士に作文を、2年生は「食」に関する絵を、3年生は給食の標語を作ってくれました。どの作品もとてもすばらしく、給食室一同、とても感動しました。ありがとうございます！！1年生は1組の正田愛莉さん、2組の大谷美津保さん、小池緩南さんの作文を昼の放送で読んでもらいました。

< 2年生 >



1組 栗田 雄輝



1組 菅原 柚



2組 下山 篤希



2組 丸山 文菜

< 3年生 >

1組 荻野 遙平
 愛の詰まった給食を。
 いただきます。

1組 小田切 捺輝
 献立変わる旬の味
 季節ごと

2組 岡崎 隼也
 食材にささげる感謝の言葉
 いただきます。

2組 湯原 美梨衣
 心のこもった給食を中心に
 広がる笑顔の輪