

土岐市教育 夢☆絆 MYヨウチエンレポート

泉西小学校附属幼稚園

このコーナーでは、市内の幼・小・中学校の取り組みをレポートします。

【心豊かで明るく強い子 「思いやりのある子」「考える子」「頑張る子」】

「せんせい、おべんとうをたべて！」



「ぼくも、やまをつくってみよ！」



「おねえさん！たのしいね。」

新学期
子どもたちの様子を紹介します。

「はじめまして！」

新入園児も、お兄さんお姉さんと一緒に遊んでいます。



はじめての学校給食

「どうやるとまわるかな…？」



「こうやってまわすんやよ」



「わたしもやりたい！」
「てつだってあげる！」

給食センター掲示板

メニュー紹介

6月4日～10日は歯の衛生週間です。給食メニューの中からかみ応えのある料理を紹介します。簡単ですので、ぜひ作ってみてください。



抹茶タッフィー

【材 料】1人分

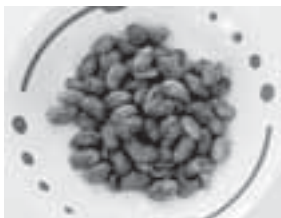
- 大豆…………… 15g
- 抹茶…………… 0.3g
- スキムミルク…………… 0.3g
- 砂糖…………… 4g
- 塩…………… 0.1g
- 水…………… 0.5g

【作り方】

- ①大豆を洗って、一晩水に浸けておく。
- ②大豆の水気を切り、カリッと油で揚げる（いり大豆なら、揚げずにそのまま使えます）。
- ③鍋に、抹茶、スキムミルク、砂糖、塩を入れて混ぜ合わせ、水を加えて火に掛け、煮溶かす。
- ④③に②の大豆を加えて絡ませたら、火を止めて混ぜながら冷やす。

※抹茶の代わりにココアにすると、チョコタッフィーになります。

※大豆は、タンパク質やカルシウム、鉄分などのミネラルも豊富です。進んで取ってほしい食品の一つです。おやつにもおすすめです。



鶏肉のマスタード焼き

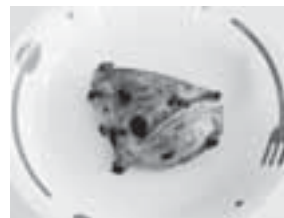
【材 料】1人分

- 鶏肉…………… 60g
- 粒マスタード… 1g
- むきニンニク… 0.3g
- 白ワイン…………… 2g
- しょうゆ…………… 2g
- みりん…………… 1g
- 塩…………… 0.2g
- コショウ…………… 少々

オリーブ油…………… 1g

【作り方】

- ①ニンニクをすりおろす。
- ②鶏肉にAの調味料で下味を付ける。
- ③フライパンにオリーブ油を敷いて、②をこんがり焼く。



お弁当のおかずにもおすすめです。前の晩に下味を付けておきましょう。