

2月

給食だより



令和8年2月
さいたま市立芝川小学校

暦の上では春を迎えますが、まだまだ厳しい寒さが続いています。体調をくずしやすい季節です。給食をしっかりと食べて体をあたため、元気にすごしましょう。

1月は「学校給食週間」がありました♪



コッペパン・カレーシチュー



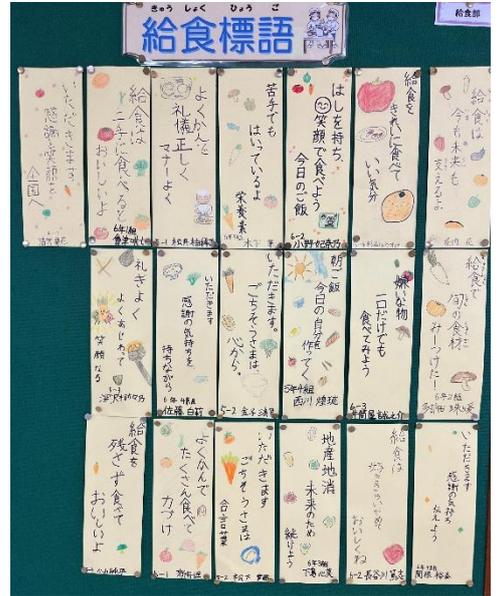
くじらのたつたあげ



学校給食 カレーの日



日本初の給食メニュー



学校給食週間にちなんで、給食の歴史を学ぶ献立が給食に登場しました。また、給食委員会では給食標語を考えました。

栄養価が足りないので「すいとん」を追加しました♪

2月の目標

のこさず、しっかり食べよう!



給食は、栄養バランスのよい食事です。のこさず、しっかり食べて、健康に過ごしましょう。

給食レシピ



☆きなこ大豆 ☆

材料(4人分) ※一人分は4年生の給食1食量

- 炒り大豆 40g
- 黒砂糖 12g(大きじ1と 1/2)
- 水 2g(小さじ 1/2)
- きな粉 6g(大きじ 1)
- 食塩 0.04g(少々)

作り方

- ①黒砂糖と水を煮立たせる。
- ②炒り大豆を入れ、からませるように混ぜる。
- ③みつが固まってきたら火を止める。
- ④きな粉、塩を入れて混ぜる。

2月3日は節分です♪

節分の豆があまったら、ぜひ作ってみてください。給食にも登場します😊

節分

