

大竹市学校給食だより

給食をふり返ろう！

今年度も残すところあとわずかになりました。

この1年間の給食の時間をふり返ってみて、できたところに色をぬってみましょう！

食事の前に
しっかり手を洗った。

静かに
準備ができた。

給食当番の
仕事をきちんとした。

感謝の気持ちを込めて
あいさつができた。

よく噛んで食べた。

食器の置き方や
はしの持ち方が
正しくできた。

好き嫌いせず
残さず食べた。

よい姿勢で食べた。

食器を
ていねいに扱った。

後片付けが
きちんとできた。

大竹市の食材や、
広島県の郷土料理が
分かった。

桜は満開になりましたか？
できなかったところは、来年度がんばりましょう！



【チャレンジレシピ】いちごのケーキ（お祝いケーキ）

（材 料） 約10切分

A	小麦粉	110g
	パ-キングパウ-	小さじ1/2
	卵	小2個
B	さとう	25g
	サラダ油	大さじ2
	バター	30g
	牛乳	1/4カップ
	いちごジャム	100g

《作り方》

- ① Aは、一緒にふるっておく。
- ② バターは、溶かしておく。
- ③ ボールに卵を溶きほぐし、Bを上から順に入れてよく混ぜる。
- ④ ③に①を入れてさっくりと混ぜる。
- ⑤ オーブンの天板または型にクッキングシートを敷き、生地を流し入れる。
- ⑥ 180℃で20分焼く。

卒業をお祝いする手作りケーキです♡

