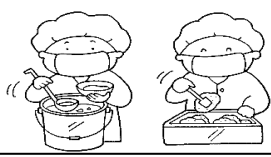
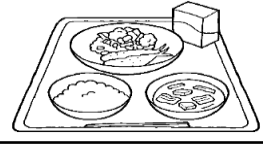
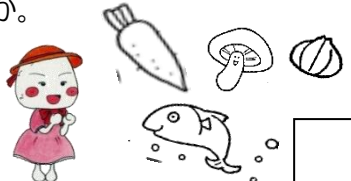


給食時間をふり返ろう

今年度も残り1か月になりました。給食時間のふり返りをしましょう！

○（よくできた＝2点）、△（だいたいできた＝1点）、×（あまりできなかった＝0点）

で採点してみましょう。

①給食の前に、しっかり手を洗いましたか。 	②給食当番の仕事をきちんとしましたか。 	③食器やはしを、正しい位置に並べることができましたか。 
④感謝の気持ちを込めてあいさつをしましたか。 	⑤はしを正しく使い、よい姿勢で食べましたか。 	⑥よく噛んで、残さず食べましたか。 
⑦後片付けがきちんとできましたか。 	⑧大竹市の食材が分かりましたか。 	⑨大竹市や、広島県の郷土料理が分かりましたか。  もぶり 大平(おおひら)

○（2点）…		個
△（1点）…		個
×（0点）…		個
よくできた		
だいたいできた		
あまりできなかった		
合計		点

😊 完ぺき！ 18点満点 みんなのお手本です。この調子で、新学年もがんばりましょう！	😊 もう少し 8～17点 あと、もう少し！できなかったところを見直して、満点をめざしましょう！	😞 がんばろう 0～7点 ○がつかなかったところを、どうしたらよいか考えてみましょう！
--	---	---

【チャレンジレシピ】—給食レシピを作ってみよう— 元気ですか!?どんぶり

（材 料）4人分

ごはん …… 4人分
 豚ミンチ …… 120g
 にんにく …… 少々
 しょうが …… 少々
 にんじん …… 25g
 玉ねぎ …… 180g
 青ねぎ …… 12g
 白ごま …… 大さじ1 強
 みそ …… 小さじ2
 しょうゆ …… 大さじ1 強
 さとう …… 小さじ1
 みりん …… 小さじ1
 酒 …… 小さじ1
 豆板醤 …… 少々
 ごま油 …… 小さじ1

《作り方》

- ① にんにく・しょうがはみじん切り、にんじんはせん切り、玉ねぎは短冊切り、青ねぎは小口切りにする。
- ② ごま油を熱して、にんにく・しょうがを炒める。
- ③ 豚ミンチを入れて炒める。
- ④ にんじん・玉ねぎを入れて炒める。
- ⑤ 調味料で味を付ける。
- ⑥ 白ごま・青ねぎを入れる。
- ⑦ ごはんに⑥をかける。

豚ミンチとにんにく、しょうがを合わせて、みそで味付けした元気がでるとんぶりです。

