

11月給食たより

令和6年11月
舟橋村立舟橋小学校

朝晩の気温がぐんと低くなってきました。空気も乾燥し、風邪を引きやすい時期です。バランスのよい食事を心がけて、ウイルスに負けない体をつくりましょう。



とやまけんしよくいくすいしんげつかん
～富山県食育推進月間～

我が家のおすすめレシピ 登場!

舟橋中学校の給食委員会が企画し、2年生の家庭科とのコラボで実施した「我が家のおすすめレシピ」が登場します。家族の身体や好みを考え工夫された、とてもおいしいそうなレシピです。ぜひお家でも作ってみませんか？

11/1(金) イカとトマトのマリネ (Sさん)

＜主な材料＞

- ・イカ
- ・玉ねぎ
- ・トマト
- ・青じそ

オリーブオイル
レモン汁
塩・黒こしょう



トマトとイカは給食では初めての組み合わせ！青じそが入るのも新鮮ですね。
※給食なので、トマトは火を通します。一味違ったマリネをお楽しみに。

11/19(火) じゃがいもとコーンのみそ汁 (Yさん)

＜主な材料＞

- ・じゃがいも
- ・コーン
- ・ベーコン

だし
みそ
バター
黒こしょう



みそ汁にバターが入っておいしそうです。じゃがいも、コーン、ベーコンの臭い相性がよさそうですね。

11/29(金) バターチキンカレー (Yさん)

＜主な材料＞

- ・にんにく
- ・しょうが
- ・玉ねぎ
- ・とりにく
- ・トマト缶

カレー粉
中濃ソース
生クリーム



生クリームやバターが入るので、いつもの給食のカレーライスより深い味になりそうですね。

他にも、レストランで出てきそうな「ちょっとこだわった麻婆茄子(Tさん)」や秋にぴったりの「しいたけチーズ(Hさん)」など、さまざまな料理がお家で食べられていました。

11/26(火)

水橋漁港で水揚げされた「魚」が登場!

水橋漁港のみなさんが、本校の子供たちのために富山湾で漁をしてくださいました。どんな魚が出るかは、当日のお楽しみ！その日のハッピースマイル集会では、水橋漁民組合の安倍組合長さんからの話もあります。漁師さんの話を聞き、海の恵みに感謝していただきましょう。

