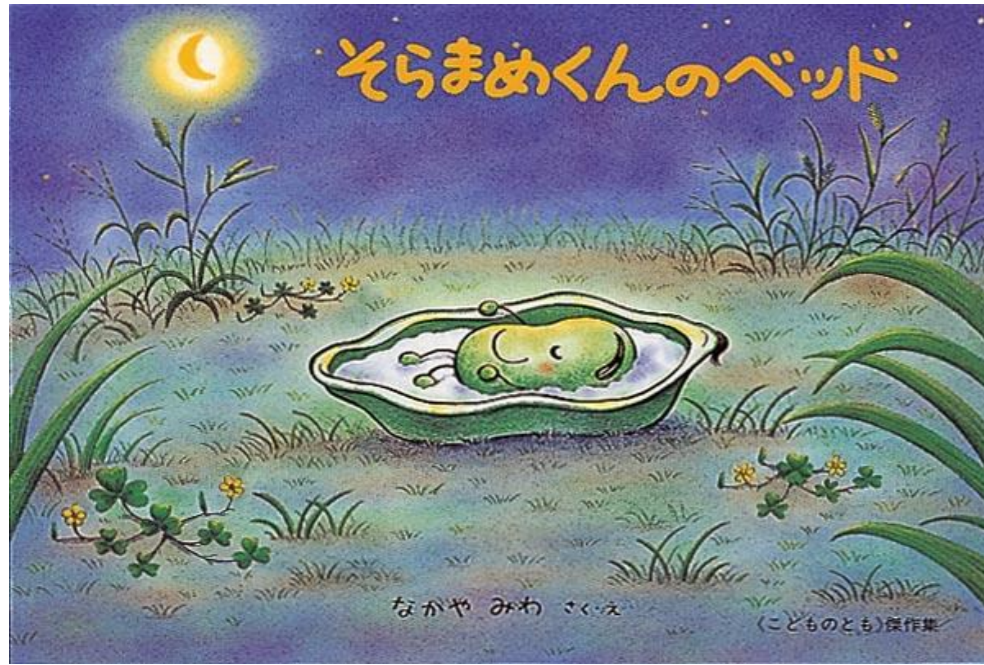


4月の絵本給食についてお知らせします。その時の給食レシピも紹介しますので、お家で作ってみてくださいね。



書名
そらまめくんのベッド

作者名
 なかや みわ 作・絵

出版社名
 株式会社 福音館書店

2年生が豆むきにチャレンジしました!

2年生が豆むきしたうすいえんどうを給食で使って宮小学校全員で春の味を味わいました。ほくほくした豆でおいしくいただきました。ごちそうさまでした。



たのしいな

わかやまけんさん
 和歌山県産の
 うすいえんどう(紀州うすい)

じょうずに
 むけたよー!

まめが
 ピョンピョン
 げんきだ!!



やさいの
 おべんきょうもしたよ!

わたしたちがむいた豆。
 おいしい給食にしてね!!

まめまめきょうだいのシチュー 《4/22の献立より》

- 【子ども2人分】
- とりにく(小さく切る) 50g
 - マカロニ 30g
 - たまねぎ(くし切り) 100g
 - にんじん(せん切り) 20g
 - しめじ(さばく) 10g
 - じゃがいも(サイコロ切り) 30g
 - うすいえんどう(さやをむく) 20g

- 【材料】
- 油 小さじ1
 - ホワイトソース 20g
 - 粉チーズ 5g
 - 牛乳 60cc
 - コンソメスープの素 小さじ1
 - 水 200cc

- 【作り方】
- ①マカロニは袋の表示通りゆでておく。うすいえんどうもさっとゆでておく。
 - ②鍋に油を入れて火にかけ、鶏肉を炒める。次に火の通りにくい野菜を炒める。
 - ③水を入れて材料がやわらかくなれば、Aで味付けをする。
 - ④ゆでたマカロニとうすいえんどうを入れてひと煮立ちさせたら、出来上がり!



ホクホクと
 まめ
 あまい豆でしたね。

