



きゅうしょくだより

令和2年度桑折町学校給食センター(2月発行)

暦の上で立春といっても、まだ寒さの厳しい日が続きます。体を温める食べ物を取り、毎日の食事から様々な栄養を取り入れて、丈夫な体作りをしましょう。

2月の給食紹介コーナー

2月の献立のレシピを紹介します。
人気メニューの「白身魚の味噌マヨ焼き」のレシピです。

白身魚の味噌マヨ焼きの材料

(材料4人分)

ホキか鮭	4切れ	A
味噌	大さじ1	
マヨネーズ	大さじ3	
砂糖	小さじ1	
酒	小さじ1	
玉ねぎの粗みじんぎり	大さじ4	

作り方

- ① アルミカップに魚を並べる
- ② Aの調味料を合わせて①の魚にかける
- ③ 220度に熱したオーブンで10分間焼く
(アルミホイルで包んでホットプレートで焼いてもOK)

どのように見える？ マナーの良い食べ方・悪い食べ方

マナーのよい食べ方



マナーの悪い食べ方



マナーのよい食べ方と悪い食べ方を見くらべると、どのような印象をうけるでしょうか。犬食いや、ひじをつくななどの食べ方は、周りにいやな思いをさせてしまいます。食事マナーは、相手への思いやりの気持ちがあるらわれたものです。マナーを守って食べましょう。

マナー教室

洋食のマナーの基本を身につけること、マナーを守って楽しく会食する態度を育てることを目的に小学6年生を対象にマナー教室を行っています。今年度は、コロナ対策として、パーティションの利用をしたり、会話を控えてのマナー教室となりました。

メニュー

S o u p

～ポタージュスープ～

B r e a d

～米粉パン・バターロールパン
カットバター～

S t e a k

～ハンバーグのきのこソースがけ
生野菜サラダ・フライドポテトぞえ～

D e s s e r t

～メロン～

D r i n k

～りんごジュース～



各学校からの感想です。

- ・ テーブルマナーをしっかり覚えて、コースの料理を食べたい。基本は覚えたので忘れないようにしたい。少し緊張したけれど、慣れたら楽しかった。
- ・ 家や学校でも学べないようなことを知り、とても勉強になった。少しむずかしいところもあったけれど、マナーに気をつけながら、楽しく食事をすることができた。もし、大人になってから、レストランに行くことがあったら、今回習ったことを活かしたい。
- ・ テーブルマナーについて初めて知ったことがたくさんありました。左右どちらから席に座るか、食べる順序、食べてる途中のフォーク、ナイフの置き方などを知ることができました。これから、この体験を活かしたいと思います。

