

令和3年1月29日発行 川口市立並木小学校

1月の全国学校給食週間(1月24日~30日)には、例年『給食集会』で調理員さんへ お手紙を渡していましたが、今年は1~4年は調理員さんへのメッセージカード、高学年 は例年通りお手紙を作成して、給食委員会児童の代表が渡しました。給食では、『和牛ビ ーフカレー』『手作りジャンボしゅうまい』『くじらのかりんあげ』『セレクトデザート』 など、お楽しみ献立がたくさん登場しました。今年度給食終了は、3月23日(火)です。









メッセージ

25 日和牛ビーフカレー

26 日手作りしゅうまい

調理員さんへお手紙を渡しました

『栄養バランスのよい じゃがいもが主役のおかずを考 えよう!』として、班で献立を 考えました。

はじめに考えた献立を各班代 表者が発表し、栄養教諭が指導





助言を行いました。他の班の内容を参考に、修正したオリジナル献立を作成しました。 今年度は学校で調理実習ができませんので、家庭でチャレンジをします。







並木っ子の実態

10月学級活動『おはよう!バナナ うんちくん』で取り組んだことを、 授業後の 11 月と 1 月に実態調査を行 った結果です。

規則正しい生活習慣として、児童 自らが取り組む『早ね早起き朝ごは ん+朝うんち』について、ご家庭で のご支援をお願いいたします。

おはよう!バナナうんちくん! ゚ じゅぎょうのけっか

●まいにちうんちをする人 50人から69人に ふえました!!

●朝にうんちをする人 21人から43人に ふえました!!

また3学期にアンケートをとります!



「おはよう!バナナうんちくん!」 🧥 3回目のアンケートけっか **●**まいにちうんちをする人 69Ans56AE へっていました。 ●朝にうんちをする人 43人から35人に へっていました。 まいました。。。 まいにち、朝にうんちを することを、いしきして 生活しましょうね!

世界の料理紹介 7

『ブラジル料理』

ブラジルで、ソウルフードとも言える料理が「フェジョアー ダ」です。フェジョアーダは元々労働者たちの食事でした。過 酷な労働に耐えるための貴重な栄養源として、当時は食べずに捨てられていた牛 や豚の内臓肉などを農場主から譲ってもらい、フェイジョンと呼ばれる黒豆と 一緒に煮込んでご飯の上にかけて食べたのが始まりと言われています。付け合わ せとしてケールの炒め物やキャッサバ芋のフライであるマンジョッカ・フリッ タ、ファリンニャと呼ばれるキャッサバ粉などが出てきます。

日本でも人気が高い「シュラスコ」は、鉄串に牛肉や豚肉、鶏肉など を塊のまま刺し、粗塩をふって炭化でじっくり焼いたブラジルのバーベ キュー料理です。肉だけではなく、パイナップルやバナナなどの果 物も鉄串に刺して焼き、お祝い事やサッカー観戦時など、ブラジ ル人のイベントには欠かせません。

ブラジルは果物王国で、オレンジ、バナナ、ライム、パパイヤ、 パインアップルメロンなどの一般的な果物のほか、日本ではあまりお目にかかれ ない珍しい果物がたくさん採れます。オートミールと共に朝食として食べられ人 気があるアサイーやナッツのような味わいのクプアスー、カフェインやカテキン を多く含み炭酸飲料に加工されているガラナ、ビタミンCが豊富で日本でも清涼 飲料水で馴染みのあるアセロラなど、果物全体の生産量は、中国、イ ンドに次いで世界3位です。

給食では、26日(金)にフェジョアーダ、アセロラゼリーが登場し ます。



アセロラ

(金)『フェジョアーダ

,	材料	4人分(g)	切り方
/	レッドキドニー	125	
	ウィンナー輪切り	7 5	
	ベーコン	50	
	たまねぎ	150	角切り
	にんじん	50	いちょう
	じゃがいも	200	角切り
	油	3	
	さとう	3.5	
	塩・こしょう	少々	
	ローリエ	1 枚	
	コンソメのもと	5	
	白ぶどう酒	5	
	トマトケチャップ	40	
	ウスターソース	1 0	
	水	150	みじん
/	パセリ		

作り方

- ①油で、たまねぎ・ベーコン にんじん・じゃがいもを炒 める。
- ② レッドキドニーを加え、水 を入れて煮込む。
- ③材料がよく煮えたら、ソー セージと調味料を加える。
- ④味を調え、最後にパセリを 散らす。

3月10日(水)は、6年リクエスト給食です。 献立内容は、3月の献立表をごらんください。

