



給食だより 夏休み号

平北部学校給食共同調理場
令和5年夏休み号【中学校】

もうすぐ待ちに待った夏休みです。暑い日が続くと食欲が落ちやすくなりますが、冷たいものばかりを食べたり、食材がかたよったりすると、夏バテや熱中症にかかりやすくなります。下のポイントに気をつけて、暑さに負けず元気に過ごせるようにしましょう。

夏休みの食生活 気をつけたい ポイント



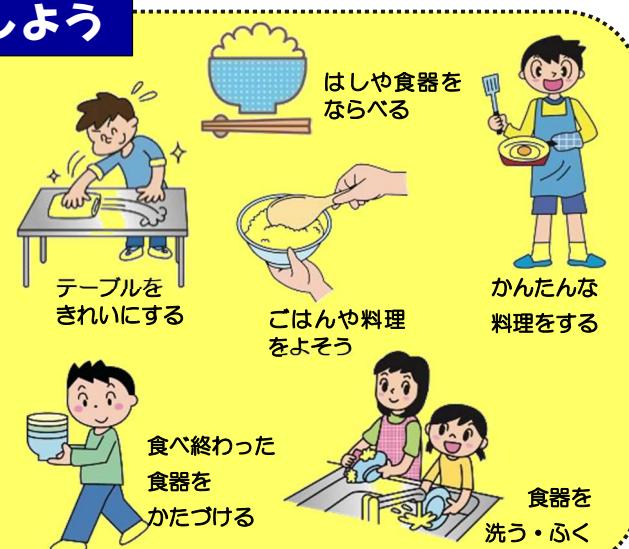
食事のお手伝いをしよう

おうちの人気が食事の用意や片付けをしている時、みなさんは何をしていますか？

お手伝いをすると家族そろって食べ始められることがあります。片付けもはかどります。

またお手伝いは「体を動かすことにもつながります。

すすんでお手伝いをしましょ。



給食のおすすめ 野菜レシピ

チンジャオロース

暑い夏でも食欲をそそるおいしさ！

<材料 4人分>

- 豚もも肉 140g
- たけのこ(水煮) 120g
- ピーマン 中3個
- 赤・黄パプリカ 各 中1/4個
- しょうが・にんにく 各 1かけ

- しょうゆ 大さじ1
- 酒 小さじ2
- オイスターーソース 大さじ1
- サラダ油 小さじ1
- 片栗粉 小さじ1強
- 溶き水 大さじ2

<作り方>

- ① 豚肉・たけのこ・ピーマン・パプリカは繊維に沿って5mm幅のせん切りにする。
しょうが・にんにくはみじん切りにする。
しょうゆ・酒・オイスターーソースは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にお湯を沸かし、せん切りにしたピーマン・パプリカを湯通しする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、しょうが・にんにくを炒め、香りが出たら豚肉を入れてよく炒める。
- ④ 肉に火が通ったらたけのこを加えて炒め、混ぜ合わせた調味料を加える。
- ⑤ 水溶き片栗粉でとろみをつけ、②を加えて混ぜ合わせる。

ピーマン・パプリカは湯通しすると苦味が減って食べやすくなります。

給食レシピはいわき市HPでチェック！



ふくしまっ子ごはんコンテストにチャレンジしよう！

夏休みは、時間をかけて料理にチャレンジできるよい機会です。チャレンジした成果を「ふくしまっ子ごはんコンテスト」に応募してみませんか？
(くわしくは、学校から配付された応募用紙を読んでください。)

