

今年度の新1年生は155名で全校児童の人数は、967名となりました。

コロナウイルスの影響で学校が休業になりましたが、給食室ではいつでも安全でおいしい給食を提供できるように準備しています。

私もそうですが、そろそろ給食が恋しくなっていませんか。

そこで、学校給食メニューをご家庭でお子さまと一緒に作っていただけるようにレシピを作りました。学校の大量調理とは少し違うところもあります。簡単に調理出来ますのでぜひこの時期の美味しい春キャベツを使ってチャレンジしてください。

調味料はご家庭でアレンジしてくださっていいと思います。

## 【キャベツのスープ煮】

材料(4人分)

[ ・ベーコン1枚 ・キャベツ 1/4 個 ・にんじん 1/6 個  
・油、塩、こしょう、スープの素 ]

### 作り方

- ① キャベツ・にんじんは、短冊切り、ベーコンは5mm幅に切る。
- ② 鍋を火にかけ油を入れ、ベーコンをかるく炒めたらキャベツ・にんじんを入れ炒める。
- ③ 水とスープの素を入れて煮る。塩・こしょうで味をととのえる。

おにぎりの具のなかでみなさんは、どの具材・形が好きでしょうか。

人それぞれ、おにぎりの具材や形に好みがあると思います。

ご家庭で好きな具材や形でおにぎりを作り、楽しみながら食べるおうち時間はいかがでしょう。

ちなみに、校長先生の好きな具材は「たらこ」で形は三角形だそうです。

## 【おにぎり】

材料

[ ・ごはん ・好きな具材 ]

### 作り方

- ① ラップフィルムにごはんと具材をのせて握る。

