



給食だより

令和6年2月28日

高岡市立戸出西部小学校

春の訪れとともに、年度の締めくくりの月になりました。給食を通して、今年度も子供たちの笑顔をたくさん見る事ができました。今月の給食だよりでは、1年のまとめとして、一年間の食生活について振り返ってみましょう。



給食時間を振り返ってみましょう



一年間を振り返って「はい」「いいえ」を付けてみましょう。できなかったことは、これからできるようにがんばりましょう。

① 食事の前には、きれいに手を洗った。

はい ・ いいえ



② きれいなハンカチを毎日持っていた。

はい ・ いいえ



③ 給食準備に協力できた。

はい ・ いいえ



④ 好き嫌いせず何でも食べた。

はい ・ いいえ



⑤ よくかんで食べた。

はい ・ いいえ



⑥ よい姿勢で食べた。

はい ・ いいえ



⑦ 正しいはしの持ち方で食べることができた。

はい ・ いいえ



⑧ 感謝の気持ちを込めてあいさつができた。

はい ・ いいえ



⑨ 後片付けがきちんとできた。

はい ・ いいえ



パンネのミートソース



【材料（4人分）】

- 豚ひき肉・・・・・・・・70g
- 生姜・・・・・・・・少々
- にんにく・・・・・・・・少々
- 玉ねぎ・・・・・・・・100g
- パンネ・・・・・・・・40g
- サラダ油・・・・・・・・小さじ1
- ホールトマト缶・・・50g
- ケチャップ・・・・・・・・25g
- 砂糖・・・・・・・・小さじ1
- ソース・・・・・・・・小さじ1
- 塩、こしょう・・・少々

【作り方】

- ① 生姜、にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。
- ② パンネは、ゆで塩を入れたお湯でゆでる。
- ③ サラダ油を熱し、生姜、にんにくを炒める。
- ④ ひき肉、玉ねぎを順に入れ、炒める。
- ⑤ ホールトマト缶、ケチャップ、砂糖、ソース、塩、こしょうを加え、味を調える。
- ⑥ パンネを入れて仕上げる。

パンネは、ペン先の形をしたパスタです。表面に細かい溝が入っているため、ソースが絡みやすくなっています。