

万倉小学校 12月給食だより 号外

令和3年12月21日



予定献立表、給食だよりは、万倉小学校HPで、カラーでご覧いただけます。学校の様子も随時更新されます。ぜひ、ご覧ください。

万倉小学校HP



CANADA (カナダ)



トマトチリビーンズ

豆の入った、ちょっとピリッとするトマトスープです。ピリ辛が食欲をそそります。

プーティン

油で揚げたじゃがいもの上に、グレイビーソースというお肉のエキスの入ったソースとチーズをかけていただきます。給食では、お肉のミンチと生クリームでソースを作ります。



12/8
(水)

PHILIPPINE (フィリピン)



チキンアフリターダ

お肉とたっぷり野菜のトマト煮込みです。コンソメと塩こしょうというシンプルな味付けですが、たくさんの食材が入っているので、うまみたっぷり！普段の給食でもよく出てくる食材を使っているので、みんなの食べやすい、なじみのある味です。



12/17
(金)



お家でも
作ってみよう！

チキンアフリターダ

■材料(4人分)

鶏肉	60g	トマト水煮缶(ダイス)	20g
酒	小さじ1	トマト	60g
じゃがいも	60g	グリーンピース	20g
にんじん	20g	おろしにんにく	2g
たまねぎ	60g	コンソメ	2g
ピーマン	20g	塩こしょう	少々
赤ピーマン	20g	炒め油	適量



■作り方

- 1.鶏肉は2cmくらいの大きさに切り、酒を振っておく。
- 2.じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、トマトも1.5~2cm角に切る。
- 3.フライパンに炒め油とにんにくをひき、鶏肉を炒め、塩・こしょうで味をつける。
- 4.3.にたまねぎ、にんじんを入れ、軽く炒め、じゃがいも、トマト、トマト水煮缶、コンソメを入れ、一煮たちさせる。
- 5.4.にピーマン、赤ピーマン、グリーンピースを入れ、食材に火が通ったら完成。

フィリピンの食文化

フィリピンの学校には、給食はなく、子供たちはお昼の時間になると学校の外の屋台へ向かい、好きなものを買って、学校の木の下などで食べます。屋台の食べ物には子供たちが買えるくらい安いそうです。フィリピンは昔、スペインの植民



ALT ベリー先生

フィリピンの「ボホール島」は、乾季になると1700個以上もの丘の草が枯れ、チョコレート色になります。チョコレート色に染まった丘と海の景色がとてもきれいで、フィリピンに帰るとリフレッシュしに必ず訪れます。楽しいことがたくさんあるので、みなさんには、いろんな文化を知ってほしいです。

給食の様子

心なしか、いつもより早く食べ終わっていたように感じました。今回の給食が、世界を知るきっかけになればいいと思います。



カナダのスモークサーモンのピザは絶品です！家庭の料理を、家族や友達と食べる時間を大切にしてください。そして、衣食住の中で、「食」を大事にしてほしいです。



ALT アリ先生

