



令和4年2月28日  
 北区立浮間小学校  
 校長 宮崎 史隆  
 栄養士 坂本 佳世子  
 戸塚 希美

1年間のしめくくりの月になりました。1年間、様々な味や料理に出会えるように郷土料理、世界の料理、おはなし給食などを取り入れました。みなさんの思い出に残っている給食は何ですか？

「今日の〇〇おいしかった!」という声、そして空っぽになって返ってくる食缶が、栄養士、調理員にとって何よりの宝物です。

### 3月の給食目標

一年間の食生活をふり返いましょう。

「はい」は ➡、「いいえ」は ⇨ に進みましょう。



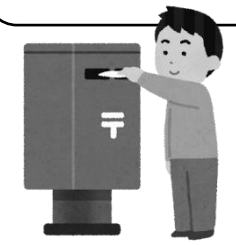
## 給食ポスト

9月から事務室前に給食ポストを設置しました。給食の感想や、食べたい給食、おはなし給食でとりあげてほしい本などを給食ゆうびんに書いて、ポストに入れてくれる人がたくさんいました。みなさんの意見を聞くことができるので、献立を考えるとときの参考になりました。来年度もたくさんの給食ゆうびんを待っています!

### 給食ゆうびんで届いた食べたい給食ランキング

- 1位 25票 カレーライス
- 2位 14票 のりあえ、フルーツポンチ
- 4位 11票 ユーリンチー、パリパリハニーサラダ
- 5位 10票 揚げパン、まっくろくろすけ

給食ゆうびんの枚数 91枚  
 食べたい給食の料理数 39種類  
 おはなし給食でとりあげてほしい本 4冊 でした。



スイートポテトにココアをまぶしたような料理です。

## 大人気メニューレシピ ~まっくろくろすけ~

好きな給食メニューのアンケートなどをとると、必ず上位に入ってくる浮間小の人気メニューです。2月7日に出しましたが、欠席者が多く、「食べられなくて残念だった」という声を聞いたため、レシピを公開します。手軽に作れるので、お家の人と安全に気を付けて作ってみてください。

### まっくろくろすけ (10個分)

材料	分量
さつまいも	1本 (300g程度)
砂糖	おお 大さじ1
バター	10g
生クリーム	小さじ2
牛乳	小さじ2
ミルクココア	適量 (おお 大さじ3程度)

### <作り方>

- ①さつまいもの皮をむき、2cm程度の輪切りにし、水にさらす。
- ②バターを温め、溶かしておく。
- ③①のさつまいもを蒸してつぶす。
- ④つぶしたさつまいもに砂糖、②の溶かしバター、生クリーム、牛乳を合わせ、よく混ぜ、丸める。(牛乳は丸めやすい固さになるよう加減してください。)
- ⑤④を10個に分けて丸め、ココアをまぶす。(給食では衛生管理の規則上、丸めた後にオーブンで焼いてから、ココアをまぶしています。)