

三者面談

お世話になりました。話し合った内容で、これからがんばるしかないと思いますが、ご家庭と学校で協力してサポートをしていきましょう！
また、出願については、間違いがないように十分に気をつけて記入をしてください。

学校給食レシピコンテスト

家庭科を通して応募していた「学校給食レシピコンテスト」で、3年2組 Y. Yさんの作品が最優秀賞を獲得しました。おめでとうございます！ご家庭でも作ってみてください。
このメニューは、3学期の給食に出る予定になっています！

料理名	冬野菜里芋とまのこ 上州豚を使った炊き込みご飯	
使用材料と必要な分量 (4人分)	材料名	分量
		里芋 上州豚小間切れ まいたけ しめじ にんじん 油揚げ 米 ▲しょうゆ ▲塩 ▲砂糖 ▲顆粒だし サラダ油 塩コショウ
作り方	1. 上州豚を食パンより大きめにカットする。 2. 熱したフライパンにサラダ油を適量を入れ上州豚を炒め塩コショウする(①) 3. まいたけ、しめじ、油揚げを食パンより大きめにカットする(②) 4. 里芋は生の表皮をむき、1/4の大きめにカットし水に浸す(③) 5. にんじんを千切りする(④) 6. 米を研ぎ、炊飯器に通常の水の分量とする。 7. ▲の調味料と①②③④を加え、炊飯する。	
レシピの紹介エピソード	冬の野菜里芋は煮物ばかりだったので煮物以外で煮てみました。 冬野菜まいたけやしめじを加えることで香りを楽しめるようにしました。 上州豚を加えることで地産地消を図りました。 炊き込みご飯は、子供達にも人気で、大量調理にも向いていると思います。 ※料理のポイント：コツ、レシピの紹介などを記入してください	



心肺蘇生法講習会

11月18日(金)

慶友病院のスタッフをお願いして心肺蘇生法の講習会を行いました。もしものとき、役立てばいいと思います。これから寒くなるので気をつけましょう。

