



# 5月給食だより



新緑の季節になりました。いよいよ5月から、1年生の給食が始まります。今年度、初日の献立は、子どもたちになじみのあるカレーライスです。カレーライスは給食室にある大きな釜でコトコト煮込んで作るの、とってもおいしいですよ。

しばらくは、6年生のお兄さんやお姉さんが、1年生の給食の準備や片付けをお手伝いしてくれます。6年生のみなさんは、1年生のお手本になって、やさしく教えてあげてくださいね。よろしくお願いします。

## ☆☆☆ 人気メニュー紹介 『豚肉のごまがらめ』 ☆☆☆

### 材料

豚ヒレ肉 60g  
 酒 1g  
 塩 0.2g  
 しょうが汁 1g  
 でんぷん 10g  
 揚げ油 適量  
 (たれ)  
 砂糖 2g  
 こいくちしょうゆ 3g  
 酒 0.2g  
 みりん 1g  
 だし汁 13g  
 ごま 2g

### 作り方

- ① 豚ヒレ肉は厚さ1cm 弱くらいに切る。
- ② 豚ヒレ肉に酒・塩・しょうが汁で下味をつける。15分~30分おく。
- ③ たれをつくる。調味料を合わせ、加熱し、冷ましておく。
- ④ 豚ヒレ肉にでんぷんをまぶし、油で3~5分揚げる。
- ⑤ あら熱をとってから、たれとごまを振りかけ、からめたら出来上がり。



しっかり給食を食べて、

たいいくたいかい  
 体育大会にそなえましょう!

