





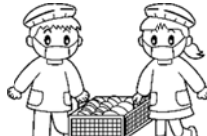
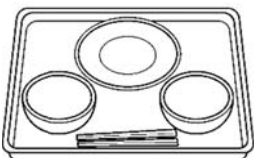



給食だより

平成 28 年度 3 月号
太田市立休泊小学校
(おうちのひととよんでね)

ねんかん きゅうしょく 1年間の給食をふいかえろう!

ねんかん きゅうしょく
1年間の給食をとおして、つぎのようなことに気をつけることができましたか?
ねんかん
できたことに〇をつけ、1年間をふりかえってみましょう。

よいせいでたべた 	てあらいをわすれずにした 	にごてなたべものにも チャレンジできた 
はしをたたくつかえた 	ともだちとたのしく しょくじができた # 	しょくじのあいさつを きちんとできた 
きゅうしょくのじゅんびを きょうりよくしてできた 	のこさずたべられた 	あとかたづけが きちんとできた 

＊つくってみよう＊

きゅうしょく
給食でもおなじみのこめっこぱんは、げんりょう はんぶん ぐんまけん た つく こめ こな こめこ
原料の半分に群馬県の田んぼで作られたお米の粉（米粉）が
つか
使われており、もちもちとした食感とほんのりした甘味がある人気のパンです。古くから日本の食生活
をささ
支えてきたお米ですが、ねんねんしょうひりょう へ
年々消費量が減ってきています。こめこ かつよう
米粉を活用することはお米の
しょうひりょう ぶん
消費量を増やし、しょくりょうじきゅうりつ たか
食料自給率を高めることにもつながります。こんかい こめこ つか
今回は、米粉を使った
しょうかい
クレープを紹介し、はるやす
春休みにぜひチャレンジしてみてください。



こめこ <米粉のクレープ>

ざいりょう (約 15cm 6まい分)	
こめこ 米粉	3/4 カップ
たまご	1個
ぎゅうにゅう	200ml
あぶら	大さじ1
なま 生クリーム	おこのみ
くだもの	おこのみ

- ①ボールにたまごをわり、あわだてきでよくほぐす。
- ②ぎゅうにゅう、あぶらを入れてよくまぜたら、こめこを入れてよくまぜる。
- ③30分以上生地をねかせる。
- ④ホットプレート を 140℃ に あた 温める。(フライパンの場合は ちゅうび 中火)
- ⑤お玉で生地を軽くまぜてからプレートに流し入れ、たまごの底で生地を広げる。
- ⑥表面がかわいてきたらうらがえし、30秒ほど焼く。
- ⑦粗熱をとったら、なま 生クリームやくだものなどをおこのみでつつむ。

◎太田市では放射性物質測定検査を行っています

休泊小学校の2月16日 調理済み給食(ごはん ポークカレー しおもみキャベツ)は、測定下限値の10ベクレル/kg未満でした。

(太田市ホームページ→注目情報「放射線量・放射性物質測定」→「市内学校給食食材における放射性物質の測定結果」に掲載されています)

◎パン用県産小麦粉(群馬県産小麦ダブル8号 平成29年1月17日製造)、県産100%めん用小麦粉(うどん、すいとん用 群馬県産小麦さとのそら・つるぴかり 平成29年1月14日製造)、太田市米(平成29年1月16日採取)はすべて測定下限値の10ベクレル/kg未満でした。