

しよくれく インフォメーション

冬号

令和7年1月23日発行
川口市立青木中央小学校

12月4日独自献立実施！！

12月4日の給食にて、独自献立を実施しました。6年生メニューコンクール給食で校長賞を受賞しました、6年1組松風和樹さんによる献立名「僕の名前入り松風焼きと白玉入りお雑煮」が給食に登場しました。この日は、6年生のみ和食器をお借りして一層おいしくいただきました。



受賞した松風さん（左）学校長（右）

毎月19日は、食育の日

改めて毎月19日は、食育の日です。「食」に関する知識や、バランスの良い食事について考え、自分や家族の食事について見つめなおしてみましょう。

献立名

「僕の名前入り松風焼きと白玉入りお雑煮」

12月4日献立メニュー

ごはん

牛乳

松風焼き

白玉入りお雑煮

花みかん



松風焼き

松風焼きの表側には、ケシの実を散らして飾られています、裏側は何もなく寂しいことから「浦さびしい松の風」という和歌にちなんで名づけられました。裏が何もないことから正直な様子を表し、縁起物としておせち料理で食べられています。今回の給食では、ケシの実の代わりにごまを代用しました。

材料

鶏むねひき肉（皮付き）	40g
しょうが（生）	1.25g
液卵	5g
たまねぎ（生）	21.28g
パン粉（乾燥）	10g
なたね油	1g
みそ（赤）	3g
こいくちしょうゆ（丸大豆）	1g
清酒	1g
ごま・生（白）	1g
ごま・生（黒）	0.2g

「松風焼き」の作り方

①材料を混ぜ合わせる。



②トレーに詰め、焼く。



③切り込みを入れたら完成！！シンプルな調理で作れますので是非作ってください。

