

# 食育だより



令和4年度 11月号

男鹿市立小中学校  
南部共同調理場

## 感謝を込めて食事のあいさつをしよう

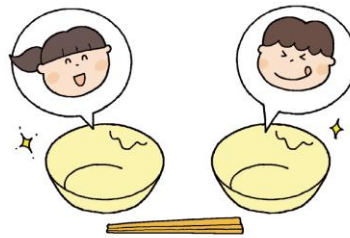
食事の前後のあいさつをしっかりとしていますか？あいさつは、食べ物  
の命をいただくことや、食事をつくるために関わった人たちへの感謝の気  
持ちは表すものです。心を込めてあいさつをしましょう。



## 学校給食に関わっている人たち



## 感謝を込めて残さず食べよう！



わたしたちの食事は、  
多くの人がかかわって  
支えられ、命をいた  
くことで成り立って  
います。残すのは命を粗  
末にすることです。残  
さずに食べましょう。



## 今月の地場産物



- 米(あきたこまち)
- じゃがいも
- さつまいも
- 大根
- 人参
- 長ねぎ
- 梨
- 秋田錦牛
- 鱒

男鹿の美味しい食べ物が登場します。  
味わって食べましょう！

※右記のQRコードから、給食レシピを見ることが出来ます。ぜひご覧ください。

## 人気メニューを作ってみよう♪ キャラメルポテト

材料(4人分)

- さつまいも…中1本

A: バター…20g / 砂糖…20g / 水…大さじ2

作り方

- さつまいもは乱切りにし、さっと水に漬ける。水気を切り、火が通るまで160℃の油で6、7分揚げる。
- Aを小鍋に入れて弱火にかけ、泡立つまで熱する。
- ①を②に入れ、からめたら完成。

