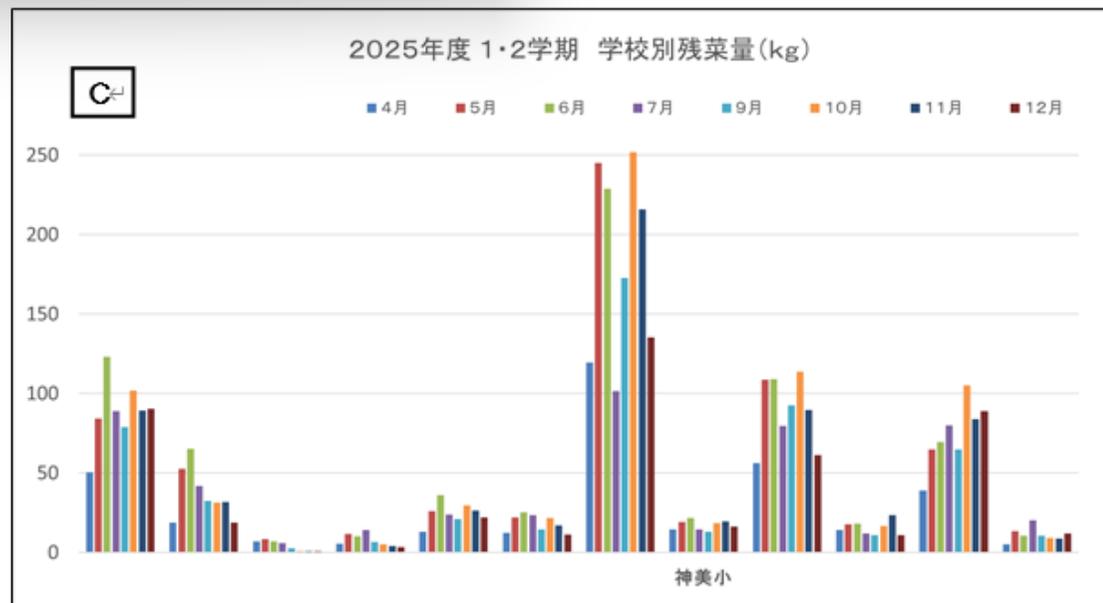




## 2学期の給食残菜結果



給食センターから1・2学期の給食残菜調査結果が送られてきました。残菜が少ない状態がキープされています。自分が食べられる量に調整し、それを食べることが定着してきたのではないかと思います。「苦手な物も一口食べてみる」など、できることから取り組んでほしいと思います。

### リクエストメニュー決定!

12月の「おいしいね」でお知らせしたリクエストメニュー候補から、右のように決まりました。2月20日の給食になります。

ごはん	コウノトリ米 ごはん
揚げ物 焼き物など	チーズハンバーグ
和え物・サラダなど 野菜のおかず	ブロッコリー サラダ
汁物 (おわんのおかず)	トマトコンソメ スープ

## 日本の伝統食

皆さんはどのような正月を過ごされましたか？ 家庭科の教科書に、このようなページがあります。



少しゆがんでしまいました。

西田家の雑煮は、すまし汁で、白菜・人参・大根・豆腐・あげ・鶏肉・もちを入れたものです。おせち料理は、何年もそれらしい物をつくったことがなかったのですが、今年は「えびのうま煮」「紅白なます」「里芋の煮物」を作り、買って来た「黒豆」「数の子」「かまぼこ」…などを詰めておせち料理（っぼいもの）を用意しました。来年はもう少し自分で作った物を増やせるといいなと思っています。皆さんのおうちでは、どのような雑煮を食べられますか？ おせち料理とそのいわれについて話したりされますか？

### 西田家の食卓

12月の「おいしいね」で紹介した「小田垣先生のおすすめ 鶏肉と白菜のミルク煮」を私も作ってみました。1月11日、雪の降る寒い日だったのですが、温かく優しい味にほっこりしました。旬の野菜（白菜・大根）が使えるのもいいですね。

