



令和3年4月26日
上越市立名立中学校

給食時間の様子を紹介します！

◎1年生



小学校よりも少し量が増え、給食時間も短くなりましたが、どのくらい盛るとちょうどよいか考えながら、給食を配っています。残ったものは自分たちで盛り切っています。

◎2年生

感染症予防のため、前を向いたまま、会話を控えて食べていますが、給食時間らしい和やかな雰囲気の中、2年生。



◎3年生



当番の配膳準備ができるまで、自分の席に座って静かに待っています。さすが3年生！

給食の準備、盛りつけ、後片付けの全てを生徒が自分たちで行っています。ご家庭でも、準備、簡単な盛り付け、洗い物など、ぜひ、食事作りに参加させてください。

◎名立中のしいたけが給食に登場しています！

昨年、牛木組さんから頂いたしいたけの原木から、しいたけがとれるようになりました。今年度は健康委員会の生徒がしいたけを収穫し、給食で提供することになりました。



調理員さんに直接渡しました。

意外とかんたんに採れる！



肉厚で香りのよいしいたけ。



汁物になって登場しました！

今後も給食では名立区でとれた地場産物を給食に取り入れる予定です。安全安心で、新鮮な食材を使った給食を作ります。

5月のおすすめ献立

☆給食レシピ☆キャベツとペンネのガーリックソテー

○材料（4人分）

キャベツ エリンギ などの野菜
にんじん コーン 200gくらい
ペンネ 25gくらい
（マカロニやスパゲティでも）
にんにく 1/2 かけ
塩、こしょう

○作り方

①野菜を食べやすい大きさに切る。にんにくは、みじん切りにする。
②ペンネはゆでておく。
③オリーブ油でにんにくを炒め、①の野菜をかたいものから順に入れて炒める。
④ペンネを入れて、塩、こしょうで味をつける。