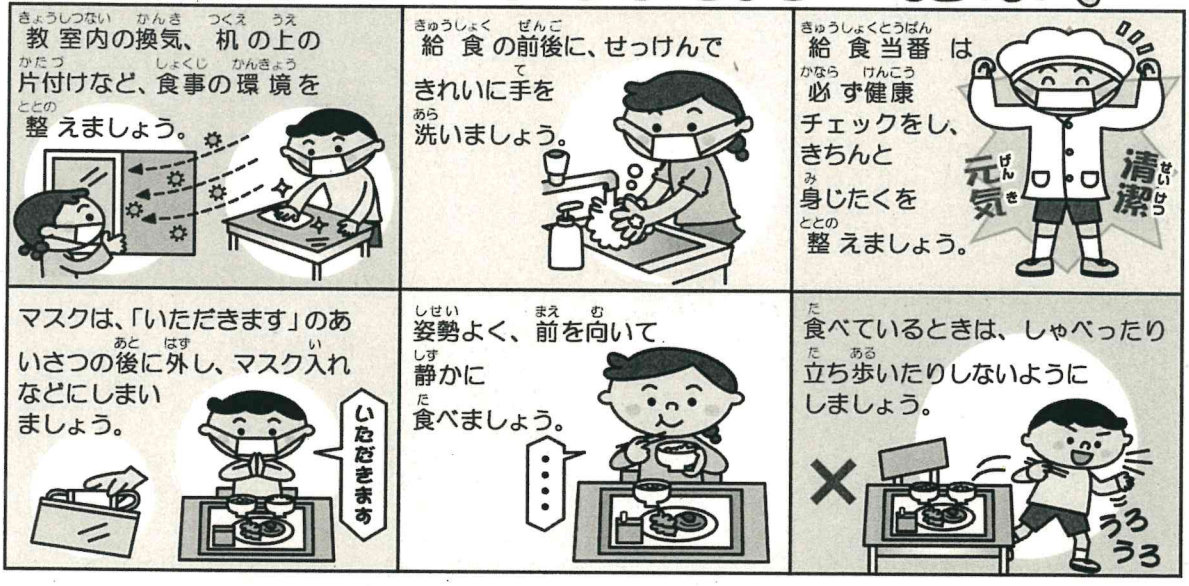
4月 食育だより

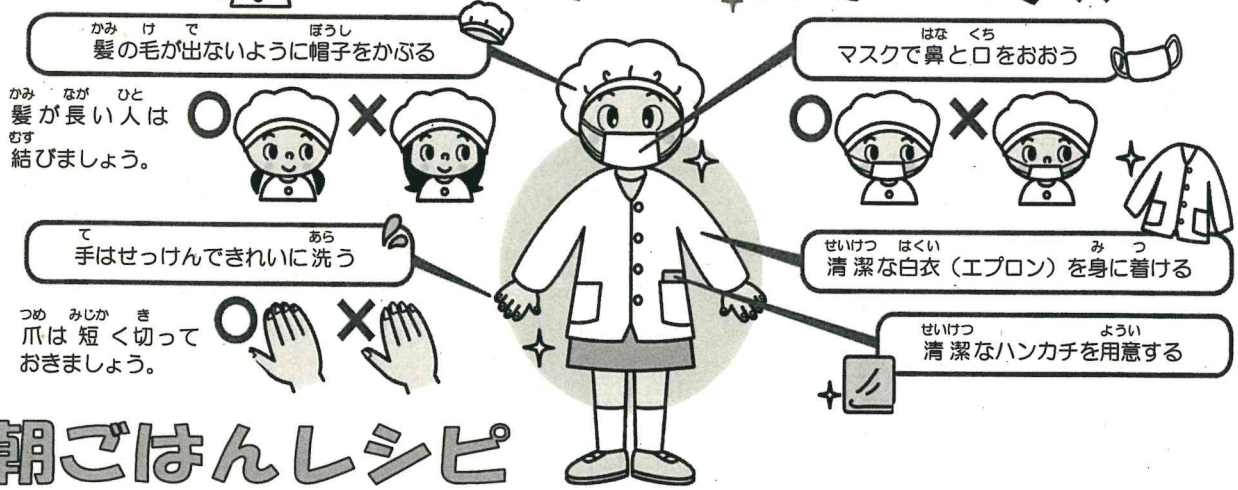
高崎学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。１年間、よろしくお願い致します。

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束



給食当番の衛生チェック



朝ごはんレシピ

◎ パングラタン（１人分）

【材料】

- 卵：１個
- 粉チーズ（★）：大さじ1
- パン粉（★）：大さじ1
- お湯（●）：２００ミリリットル
- コンソメキューブ（●）：１個
- ミニトマト：２個
- パセリ：適量

【作り方】

① ミニトマトは５ｍｍ幅の輪切りにする。

② ボウルに卵を割り入れ、（★）を混ぜあわせる。

③ 耐熱カップに（●）を入れて混ぜた後、②を加えて混ぜあわせる。

④ ふんわりとラップをかけ、６００ワットの電子レンジで１分程加熱する。

⑤ ラップをはずして①をのせ、パセリを散らして完成！