



# たんぽぽ

特別号

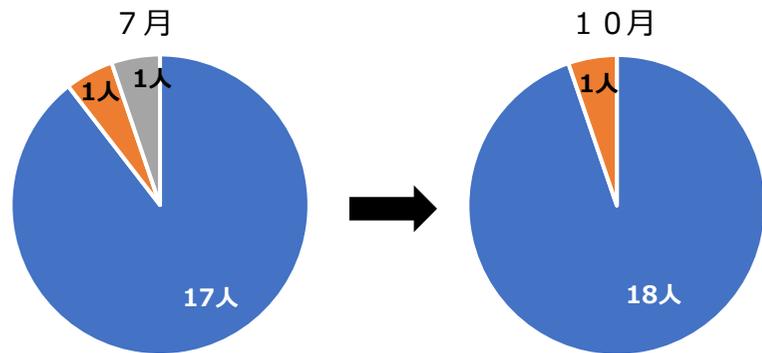
佐切小学校保健室  
令和7年11月27日

## アンケート結果の紹介

先日、みなさんに「食に関するアンケート」に答えてもらいましたね。実は、同じアンケートを7月にも答えてもらったのですが、結果は変わったのでしょうか？



Q 給食は楽しいですか？ ■ 楽しい ■ どちらともいえない ■ 楽しくない



ほとんどの佐切っ子が給食の時間を楽しいと感じているようです。ね！楽しいと答えた理由を聞いたところ、こんな意見が集まりました。

おいしいし、食べ終わったとき話したりするのが楽しいから。

友達と楽しく話しながら食べると楽しいから。

みんながおもしろくてたのしい。

おいしいごはんが食べられたり、音楽もながれるから楽しいです。

給食が楽しい理由ベスト3は、

- 1 おしゃべりが楽しい (15人)
- 2 おいしい (8人)
- 3 おんがく、音楽が楽しい (3人)

でした！

これからも、給食の時間がみなさんにとって楽しいひとときであるといいなと思っています。今週も裏面にレシピを紹介しています♪

### 感謝の気持ちを込めて残さず食べよう



食事は、食にかかわる人たちだけではなく、自然の恩恵のうえに成り立っています。食べ切れずに残すと、そのまま捨てられて、食べ物や労力が無駄になってしまいます。食べ切れる量を盛りつけてもらい、残さず食べるようにしましょう。

### 感謝の気持ちを伝えてみよう！

調理員さんなどに、感謝の気持ちを伝えてみませんか。食器や食缶を下げる時に伝えたり、手紙を書いたりしてみましょう。



◆レシピ名

きのこがたくさん!ベーコン炒め

考えた人



材料  
(3人分)

しいたけ・えりんぎ・たまねぎ・ベーコン・じゃがいも  
ニンニク・めんつゆ・あがら

イチオシ!  
ポイント

きのこは、ベーコンをじっくりいためる。作ったかんそうと食べたかんそうは作った方は、マツトにしに油いしくじげにつまみしたてたかんそうはじゃがいもがホクホクでした。

作り方

- ①ざいりょうをきる→たべやす、大きざ。
- ②じゃがいもをレンジで、あたためる。
- ③フライパンに油をひき、きのこ・ベーコンをいためる。しお少々入れる。
- ④たまねぎ、じゃがいもを入れて、ちゅうみりょうを入れる。

◆レシピ名

かき ホンチ

考えた人



材料  
(3人分)

かき・マスカット・しらたま  
サイダー

イチオシ!  
ポイント

おにわのかきを  
つけた!

作り方

- ①しらたまこと水をまぜる
- ②しらたまをまるくしておゆにいれる
- ③かきとマスカットをきっておさらにいれる
- ④しらたまもおさらにいれる
- ⑤サイダーをいれる