



給食だより 3月号

令和8年2月27日

渋谷区立西原小学校

校長 博多 正勝

栄養士 高樋 翠

SDGs

この1年間でどれくらいできた？

SDGs達成に向けた取り組みには、学校や家でできることもあります。あなたが実行したことは、次の中にいくつあるかな？



できることから
取り組んでみよう！



©少年写真新聞社2026

給食レシピ キムムッチ

ご飯が進む！
韓国風のりふりかけ

◇材料（4～5人分）

- ・もみのり 10g
- ・ごま油 小さじ1 強
- ・にんにく 少々
- ・しょうゆ 大さじ1/2 強
- ・砂糖 小さじ1/2 弱
- ・一味唐辛子 少々

◇作り方

- ①のりは小さくちぎる。
（もみのりがなければ、焼のりでも可）
- ②ごま油でにんにくを炒め、調味料を入れて煮立たせる。
- ③のりを加え、水分が飛んだら一味唐辛子を加える。
※焦がさないように注意する。