



# 給食だより 6月号

令和3年5月31日  
渋谷区立西原小学校  
校長 曾我 泉  
栄養士 高樋 翠

## しづや きゅうしょく はじ 渋谷ワンダフル給食プロジェクトが始まります

しづやく はっとりえいようせんもんがっこう きょうりょく せかい りょうり にほん でんとうりょうり あら  
渋谷区と服部栄養専門学校が協力し、世界の料理や日本の伝統料理などの新たな  
きゅうしょく こうあん きゅうしょく つう しょくいく もくてき しづや きゅうしょく  
給食メニューの考案や、給食を通じた食育を目的とする「渋谷ワンダフル給食  
プロジェクト」がスタートします。

がつ  
6月のワンダフル給食には、『鶏もも肉の煮込み  
グレモラータ仕立て、イタリア風マセドアンサラダ、  
メロン、牛乳』が登場します。6月以降も多くの  
メニューが登場する予定です。お楽しみに。



## 給食レシピ 鶏の洋風照り焼き

今月から、前月までの給食で人気だったメニューのレシピを掲載します。  
ぜひご家庭でお試してください。

### ◇材料（4人分）

- A
- ・鶏もも肉 1枚（300g）
  - ・はちみつ 大さじ3
  - ・しょうゆ 大さじ2
  - ・白みそ 大さじ2
  - ・赤ワイン 大さじ2
  - ・しょうが 少々
  - ・にんにく 少々
  - ・酢 大さじ1と1/2
  - ・油 大さじ1

### ◇作り方

- ①しょうがとにんにくはおろす。
- ②鶏肉は一口大に切る。
- ③鶏肉をAに漬け込む。
- ④フライパンに油をひき、  
鶏肉に火が通るまで焼く。

