

給食だより



2016年9月号
度会町立学校給食センター
度会町棚橋300番地
TEL: 0596-62-0007

8月が^お終わり9月がスタートしました。学校給食^{がっこうきゅうしょく}センターでは、夏^{なつやす}休みに蒸気^{じょうき}
配管^{はいかん}の工事^{こうじ}を終^おえて、2日^{ふたひ}からの給食^{きゅうしょく}開始^{かいし}に向けて準備^むをしてきました。
今後^{こんご}も安心^{あんしん}・安全^{あんぜん}を第一^{だいいち}にした給食^{きゅうしょく}作り^{づく}を進^{すす}めていこうと考^{かんが}えています。
ご理解^{りかい}、ご協^{きょうりょく}力のほ^{ねが}どお願いします。

つくってみましょう



☆材料(小学校の分量で4人分)

米	300g
麦	20g
油	小さじ1強
しょうが	1片
豚ひき肉	100g
酒	大さじ1/2
こいくちしょうゆ	小さじ2/3
にんじん	小1/3本
ひじき(乾燥)	14g
焼きちくわ	1本弱
ホールコーン缶	20g
こいくちしょうゆ	さじ11/3
砂糖	大さじ11/3
塩	少々

☆ 作り方 ☆

1. 米麦は、重量の1.5倍の水を加えて普通に炊く。
 2. ひじきは水に戻しておく。(8~10倍になる)
 3. しょうがはみじん切り、にんじんは粗みじん切り、ホールコーンは水気を切っておく。竹輪は縦十文字に切目を入れ小口切りにする。
 4. 油を熱し、しょうが・豚肉・酒を入れて炒める。
 5. さらに、にんじん、水気を切ったひじきを加えて炒め、竹輪も炒める。
 6. にんじん、ひじきに火が通ったらコーン、しょうゆ、砂糖、塩を加えて加熱する。途中で焦げるようなら、火加減を弱くしたり、水を足したりして焦がさないように注意する。
 6. 味がついたらできあがり、ごはんにかける。
- ※野菜などをいり卵やむき枝豆にしてもいいです。

9月のこんだてしょうかい

☆9月15日(木):^{じものいちばんきゅうしょく}地物一番給食の日・おつきみメニュー☆

^{しょく}食パン ^{ぎゅうにゅう}牛乳 フルーベリージャム

^{てや}チキンの照り焼き ^{ゆで}ゆでキャベツ ^{つきみ}お月見スープ

^{わたらいちようさん}度会町産のブルーベリーで作ったジャムです。パンと^{いっしょ}一緒に^た食べてください。

^{じゅうごや}十五夜です。月に^{つき}見立てた^{みた}おもちが^{はい}入った^{つきみ}お月見スープです。

7月のこんだてから

☆7月14日(火)^{じものいちばんきゅうしょく}地物一番給食の日☆

^{ぎゅうにゅう}コッパン 牛乳

^{とりにく}鶏肉のバーベキューソースかけ

ミニトマト

かぼちゃスープ

中学生の分量



^{わたらいちようない}度会町内^{さいばい}で栽培された「^{あじ}くり味かぼちゃ」^{つか}を使ったかぼちゃスープで、^{みえけん}三重県^{さん}産の^{ぎゅうにゅう}バターと牛乳で^{じた}クリームスープ仕立てでした。かぼちゃの皮の^{かわ}緑色が^{みどりいろ}はえて^{しょくよく}食欲をそそりました。

また、バーベキューソースには^{いせしさん}伊勢市産の^は葉ねぎが^{はい}入っていました。

^{きゅうしょく}ふるさと給食



^{きゅうしょく}ふるさと給食は、各地の^{かくち}郷土料理が^{きょうどりょうり}学校給食に^{がっこうきゅうしょく}登場することによって^{とうじょう}各県の^{かくけん}代表的な^{だいひょうてき}食べ物や^た食文化を^{しょくぶんか}学び合う^{まな}ことを^あ目的として^{もくてき}しています。

^{がつ}6月に^{くまもとけん}熊本県の「^{たいへいせん}太平燕」に^{はじ}始まり、^{ならけん}奈良県の「^{ちくわ}ちくわのお茶揚げ」、^{ふくいけん}福井県の「^{ソースカツ}ソースカツ」と^{つづ}続いています。今後^{こんご}も月に^{つき}1回の^{かい}予定で^{よてい}続きます。各地域の^{つづ}「^{かくちいき}食」を^{しょく}味わって^{あじ}ください。