## 食育だより 2月 2月 字都宮市立石井小学校

草寝草起き しっかい 輸ごはん



2月給食目標

和やかな雰囲気で食べよう。

また、インフルエンザも流行していますので、気温に合わせて衣類を調節したり、

っがい・手洗いを必ず行ったりするなど、健康管理にも十分留意しましょう。

がつここのか

きゅうしょく とう じょう

とち ぎ けん

きょう ど りょう り

## 2月9日の給食に登場!栃木県の郷土料理「しもつかれ」

しもつかれは、2月の初午の日(今年は2月12日)に赤飯と のしょ いなりじんじゃ そな りょうり とちぎけん きょうどりょうり ・緒に稲荷神社にお供えする料理で、栃木県の郷土料理といえば

一番にあげられる料理です。

はも ざいりょう あらまきさけ あたま い だいす にんじん しもつかれの主な材料は、新巻鮭の頭や煎った大豆、人参、

だいこん あぶらぁ et 大根,油揚げ,酒かすで,タンパク質やビタミンがたっぷり

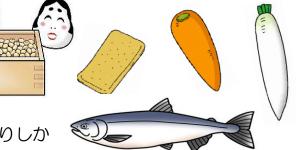
ふく えいょうか たか りょうり けんぶん いえ 含まれた栄養価の高い料理です。「7軒分の家のしもつかれを

た でょうき 食べると病気にならない」という言い伝えがあるくらいです。

bpうしょく 給食のしもつかれは、塩鮭の身だけを使い酒かすをほんのちょっぴりしか

大根や人参は、この「鬼おろし」ですりおろします。





入れない子ども向けですので、とても食べやすい味です。ぜひ、ご家庭でもお子さんと作ってみてくださいね。

~材料(1家庭分)~ ★ 簡単においしくできるレシピです。

• 人参 1 本

大根 1/2本

生塩鮭 3切 ※塩鮭の塩分が、調味料に

大豆 60g もなります。

油揚げ 2枚

酒粕15g

・だしの素 大さじ1

さとう 小さじ1

・しょうゆ 大さじ 1.5



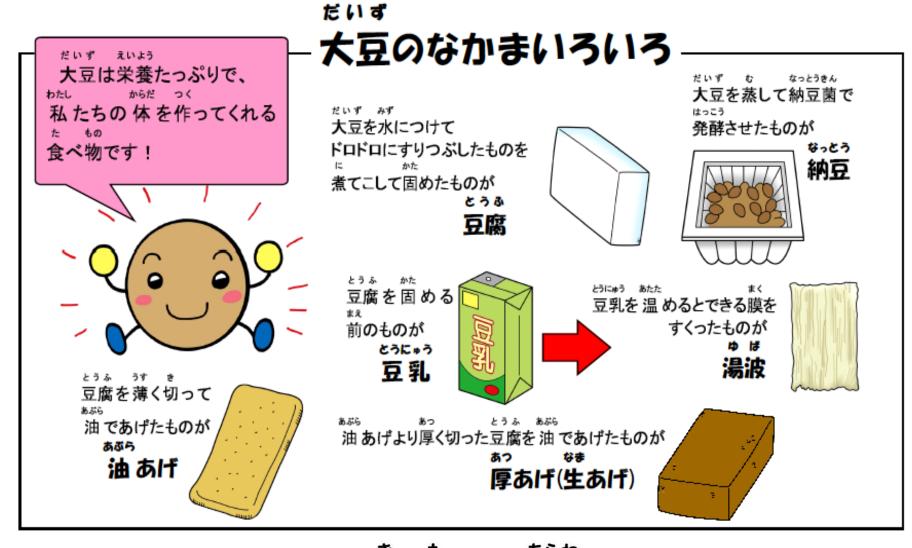
- ① 大根,人参は鬼おろしでおろす。
- ② 鮭は一口大に切り、湯通しする。
- ③ 大豆はフライパンで乾煎りする。
- ④ 油揚げは千切りにし、湯通しする。
- ⑤ ①と②を鍋に入れ、火にかける。水気が出てきたら、 だしの素、さとう、しょうゆを入れ、弱火にする。
- ⑥ ③と④を加え、大豆がやわらかくなるようコトコト 煮込む。
- ⑦ 水気が少なくなってきたら,酒粕(ぬるま湯につけて やわらかくする)を加え,ふたをして弱火で煮込めば 出来上がり。



たいました。 しゅうちゅうりょく きおくりょく ま 大豆は、 集 中 力 や記憶力を上げるといわれるレシチンをはじめ、 良 質 のたんぱく質や、 骨や歯のもとになる じょうぶ

カルシウム、そしてそれを丈夫にするイソフラボンなどを含む優れた食べ物です。

## ~大豆から作られる食べ物には、どんなものがあるのかな?



## 「ありがとう」の気持ち、暴れていますか?

