

しろやまちいきがっこうえん ひゃくねんちゅうぼう

城山地域学校園×百年厨房

(城山中学校, 城山中央小学校, 城山西小学校, 城山東小学校)

11/17 木

給食



てつく 手作りアップルパイ



- ・ナポリタンスパゲッティ
- ・牛乳
- ・キャベツのスープ
- ・手作りアップルパイ

おいしそうなた料理がたくさん登場する大谷を舞台とする小説, 「百年厨房」



「大谷を舞台とした小説」
百年厨房

じんごろう焼き

冷やしコーヒー

かんろうめ 甘露梅

げんじめし 源氏飯

ミルクケーキ

いちごみつ こおりみず いちご蜜の氷水

つぼめし 壺飯

チタケうどん

クリーム コロッケ

じかせい 自家製レモンミルク

ゆずい 柚煎り



ベーキャップル

給食では、ベーキャップルを「アップルパイ」にアレンジして出します。城山のりんごを甘く煮詰めて、1つ1つ手作りです♡

物語の第五章に登場する「ベーキャップル」。「ベイクド・アップル」＝「焼きりんご」の料理です。ヨシエ婆が子どものころ食べた百貨店では、女中さん(当時の店員さん)がベイクド・アップルを「ベーキャップル」と呼んでいたそう。熱で弱っていたヨシエ婆のために、アヤさんが「ベーキャップル」を百年厨房で再現するのがこの章のお話です。そんな「ベーキャップル」、つまり焼きりんごを、給食ではアップルパイにして出します。荒牧りんご園さんのおいしいりんごを、砂糖やレモン果汁などで甘く煮詰めて、パイシートにつつんでこんがり焼きます🍏。