

11月2日(火)

きのこおこわ

あつやきたまご

さつまいもの
みそしる



今日の徳次郎町の食材

さつまいも



アレルギー
対応食
白身魚フライ

きょうの給食メモ

きのこおこわ・・・

地元農家の池田さとるさんが育てたもち米10kgと同じく地元農家の福田松男さんが育てた精白米5kgを混ぜて炊いたものに、ぶなしめじ、エリンギ、きのこご飯の素、油揚げ、人参、糸こんにゃくなどを甘さを控えて炒め煮にしたものを混ぜ込みました。つやがあり、もちもちとしたおいしいおこわになりました。

きのこを苦手と感じる子どもが多いといわれますが、富屋小の子どもたちはあまり抵抗なく完食しています。40kgつくったきのこおこわの残食量は、400gしかありませんでした。

地域の方が愛情を込めて育てた作物をいただける幸せを、心から味わえる人になれるよう、食育活動を進めています。

