

5月18日(木)



きょうのひとくちメモ

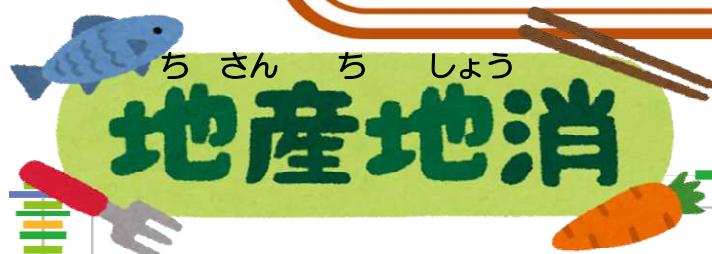
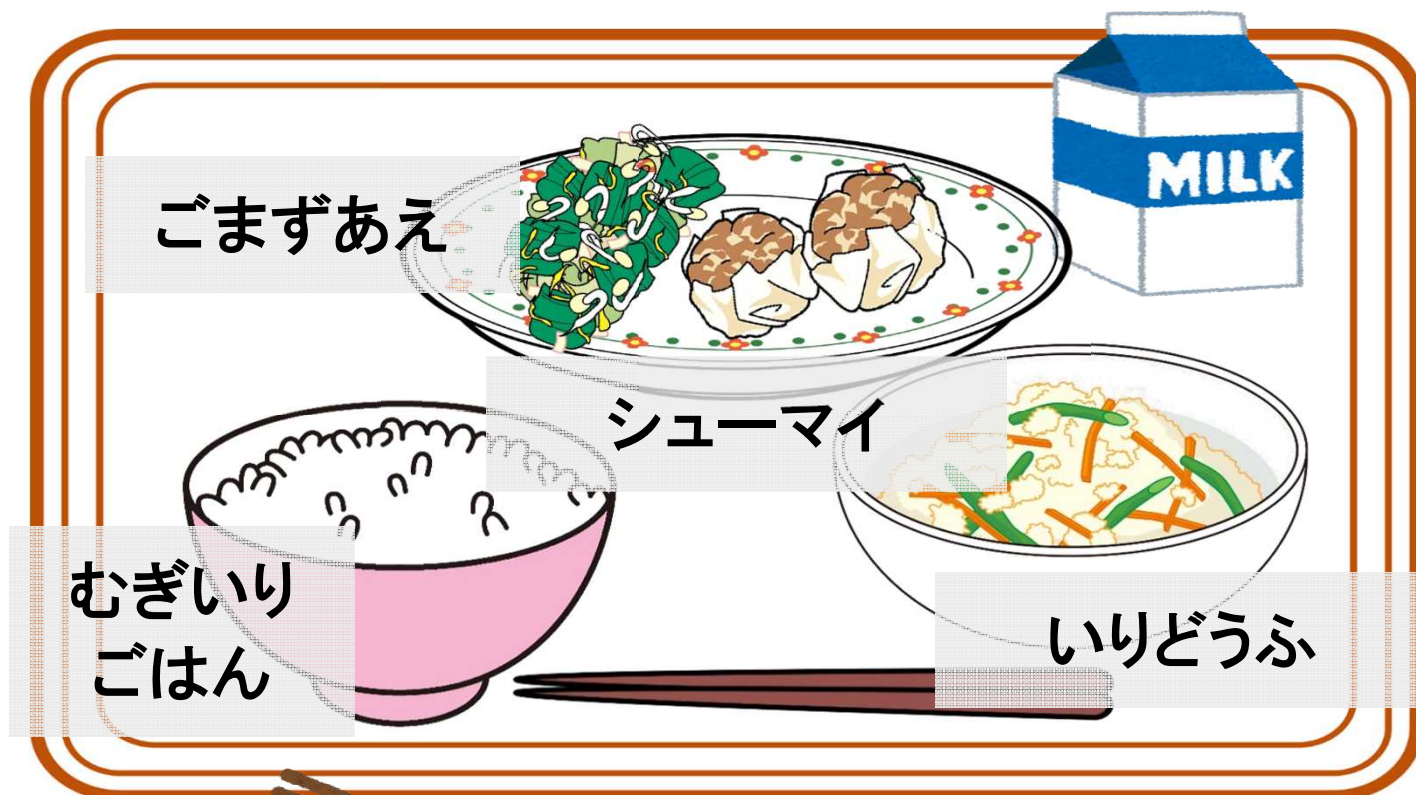
アジフライ・・・

今日のアジフライは、生のアジの開きを、給食室で1枚1枚丁寧に、卵、パン粉をつけて、油で揚げました。手づくり衣のアジフライは、ほんのりと甘くさくっとしていて、とてもおいしいです。



この魚が、アジです。アジという魚は、尾から下腹の辺りまで、「ぜいご」という固い骨のようなものがあるのが特徴です。魚には骨があるので、気を付けて食べましょう！

5月19日(金)



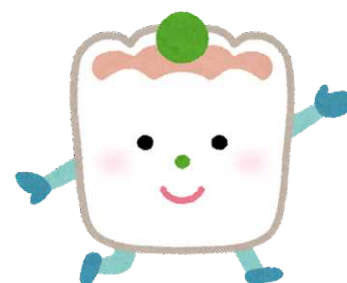
きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

たまねぎ

きょうのひとくちメモ

シューマイ・・・

シューマイは、豚肉と玉ねぎをまぜた具を小麦粉で作った皮で包んで蒸して作るのが一般的です。油で揚げたり、焼いて食べることもあります。日本のシューマイは本場の中国のものよりもあっさりとした味付けで、しょう油やポン酢、からしなどを付けて食べられることが多いです。



5 月 22 日 (月)

がんか けんしん
眼科検診



きょうのひとくちメモ

ソテー・・・

ソテーとは、フランス料理の料理法で、^{りょうり}少しの^{りょうりほう}油で炒め^{すこ}焼^{あぶら}きにすることをいいます。今日の^{きょう}給食^{きゅうしょく}では、もやし、に^ら、スナップエンドウを^{あぶら}ごま油^{いた}で炒め、コンソメ、しょう^ゆ、^{しお}塩^{あじ}で味付けして^{つく}作りました。いつものゆで^{やさ}野菜^いとは、^{あじ}ちがったおいしさを味わってください。



すべて ソテーして
つくられたものです。



5月23日(火)

はつだ

せきはん こんだて

初田の赤飯献立

いそべあえ

とりにくの
つけこみやき

はつだのせきはん

じゃがいもの
みそしる

ちさ
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

もちごめ・たまねぎ

きょうのひとくちメモ

はつだ せきはん 初田の赤飯・・・

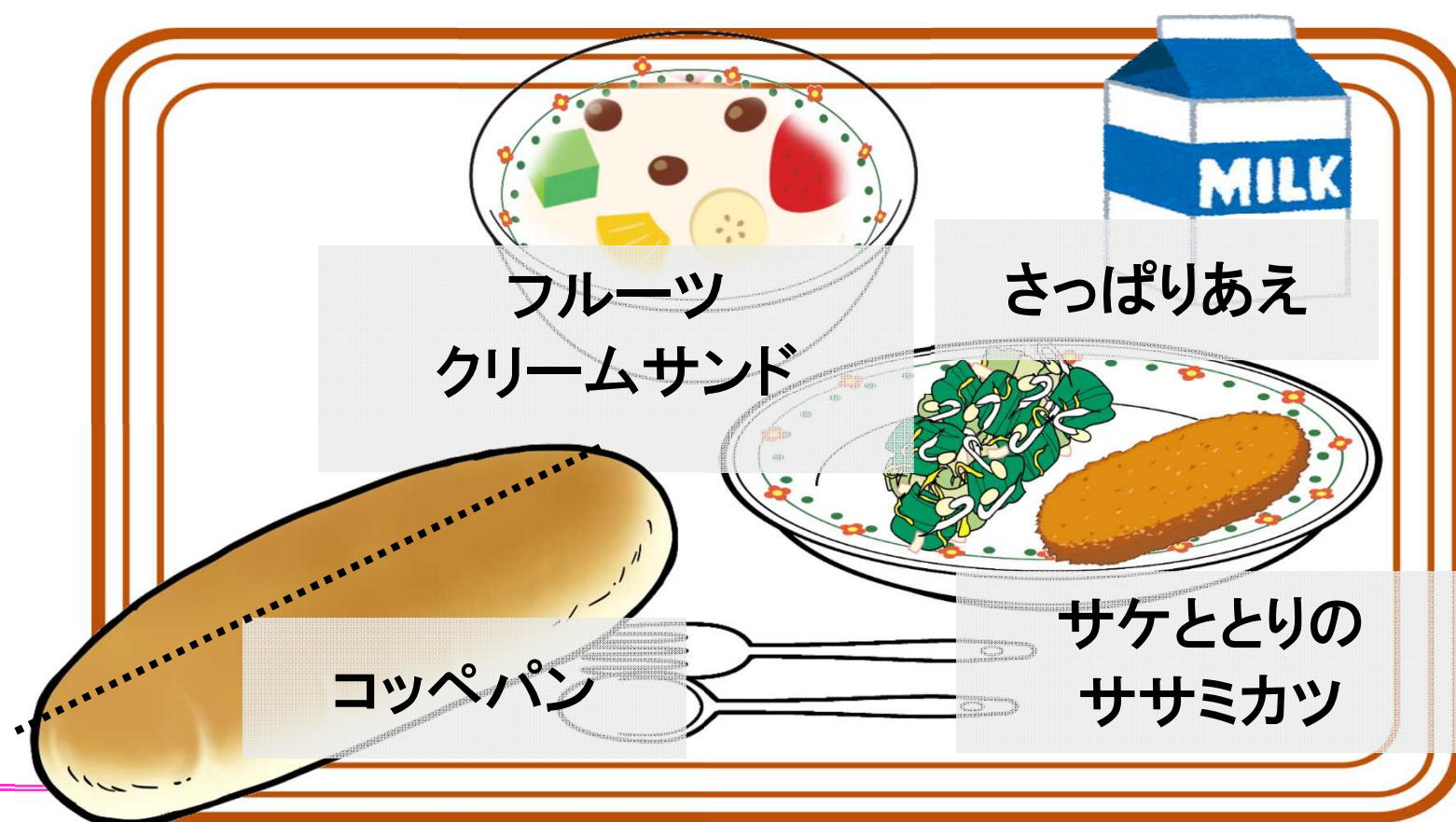
はつだ せきはん たう ひ あさ た せきはん
初田の赤飯とは、田植えをする日の朝に食べる赤飯のことです。この“初田の赤飯”には、田植えができる喜びや、豊作への祈り、田植えを手伝ってくれる人々への振る舞いなどの意味が込められています。

とみやしょう ねんせい こめ そだ きょう たう
富屋小の5年生では、お米を育てます。そして、今日、田植えをしました。心を込めて植えた苗がしっかりと育ち、たわわに実ることを願いながら、“初田の赤飯”をいただきましょう！

田
植
え



5月24日(水)



きょうのひとくちメモ

フルーツクリームサンド・・・

フルーツクリームのクリームは、ホイッピーという粉^{こな}に牛乳^{ぎゅうにゅう}を混ぜて^ま作ります。泡立て器^{あわたき}で混ぜるのですが、3.5kgのクリームを一度に混ぜるのは、とても力のいる作業^{さぎょう}です。みかんとパイナップルと桃^{もも}をクリームと混ぜました。コッペパンに切り目^{きりめ}が入っているので、フルーツクリームを自分で挟み^{はさ}、いただきます！

さっぱりとしたクリームは、とてもおいしいですよ！



5月25日(木)



そうりつ き ねんこんだて ぶんめいかいかきゅうしょく

創立記念献立(文明開化給食)



地産地消

今日の徳次郎町の食材

コッペパン

きょうのひとくちメモ

150周年記念式典...

今日は、富屋小学校の150周年を祝う日です。富屋小学校は、明治6年に明德舎として開校されました。富屋小学校のホームページ内の学校の歴史コーナーに書かれています。今日の給食は、明治時代にタイムトリップできるような「文明開化給食」を作りました。明治時代のごはんは、お米が貴重だったので、麦飯が主流でした。また、鎖国が終わり、西洋文化の広まりと共に肉を食べるようになると、牛鍋が流行しました。同じ頃、西洋からもたらされたパンと日本のあんを組み合わせたあんぱんが、木村屋で作られ、大流行しました。明治時代に起きた出来事を、他にも調べてみてはいかがでしょうか。

150周年 おめでとうございます。

5 月 26 日 (金)



きょうのひとくちメモ

ぎょうざ風あんかけ丼・・・

ぎょうざとは、中国料理の一つで、ひき肉にみじん切りした野菜を混ぜた肉あんを、小麦粉で作った皮で包んだものをいいます。今日の給食のぎょうざ風あんかけ丼は、豚ひき肉にみじん切りしたキャベツ、にら、えのきを混ぜてあんを作り、ごはんの上にかけていただきます。

味付けは、ごま油としょうゆ、酢を使っているので、ぎょうざにつけるたれと同じ味付けです。

さて、問題です。今日のぎょうざ風あんかけ丼は、ぎょうざと何が違うのでしょうか？

そう！ぎょうざの皮に包まれていないですね！



5月29日(月)



きょうのひとくちメモ

おさかな丼...

今日のメニューのおさかな丼ですが、とてもインパクトのあるネーミングですね。

ビビンバ丼と二色丼をミックスし、さらに、肉のそぼろではなく、ツナ缶とさば缶を使った魚のそぼろにしているので、おさかな丼です。

ごはんの上に、さかなフレークとナムルをのせて、食べる時は、全部をよく混ぜてから、食べてください。

すべての味が混ざることにより、新しいおいしさが味わえますよ！！



したにあるごはんをよく混ぜながら、たべてください。

5月30日(火)



きょう とくじらまち しょくざい

今日の徳次郎町の食材

たまねぎ

きょうのひとくちメモ

しお

塩もみ・・・

塩もみとは、野菜に塩をふりかけて手で軽くもみ、水分を出してしんなりさせる下ごしらえのことです。塩もみすることで野菜の水分が抜け、野菜の色が鮮やかになり、味がしみこみやすくなります。旬の野菜の味をしっかりと味わいましょう！



毎日の食事にプラス1皿の野菜を！
「野菜（ベジ）増し」にオススメ♪



5月31日(水)

こうようちいき がっこうえん とういつ こんだて
晃陽地域学校園統一献立

メロン

ミニトマト

KOYOギョウザニア

こめこぶどう
パン

だいこんいり
やさいカレースープ

地産地消

今日の徳次郎町の食材

米粉ぶどうパン・ぎょうざ・たまねぎ

きょうのひとくちメモ

KOYOギョウザニア...

KOYOギョウザニアは、餃子を茹でて、手づくりのミートソースをかけ、チーズをのせてオーブンで焼きました。地元企業の鵜の木さんの餃子を使い、地元農家の池田文武さんが育てた玉ねぎをたっぷりと使って作りました。中華料理の餃子が、ラザニア風の西洋料理に変わりました。このレシピは、富屋小で考え、晃陽地域3校で、献立に取り入れた統一献立の1つです。



左がラザニアの
写真です。

