

給食室からこんにちは！



1月27日(金) ～全国学校給食週間「青森県郷土料理」～



1月24日～30日は、全国学校給食週間です。全国学校給食週間とは、学校給食について、たくさんの人に知ってもらい、考えてもらうことを目的とした週間のことです。今週の23日には、全国学校給食週間について、主に給食の歴史についての動画を、給食時間に流しました。

全国学校給食週間の間は、毎日テーマにそった給食が出てきます。

○24日「和食」・・・ごはん、牛乳、味噌汁、五目厚焼き玉子、ひじきの炒り煮

○25日「昔の給食」・・・パン、マーガリン、牛乳、カレーシチュー、キャベツのソース炒め

○26日「やまぐち郷土料理」・・・ごはん、けんちょう、鯨の竜田揚げ、はなっこりーのソテー

○27日「青森県郷土料理」・・・ごはん、南部せんべい汁、十和田バラ焼き、りんごゼリー

○30日「北海道郷土料理」・・・鮭とコーンの焼きこみごはん、芋団子汁、鶏のから揚げ、ブロッコリー

今日27日は、青森県の郷土料理でした。

南部せんべい汁には、小麦粉と水を練って作った“かやきせんべい”が入っています。普段食べるようなせんべいと違い、汁物用に作られたせんべいです。一口サイズに手で割って汁に入れてあります。給食で作るのも初めてだったので、みんなで試行錯誤しながら完成させました。

十和田バラ焼きは、牛のバラ肉と玉ねぎを甘辛いタレで味付けして焼いたものです。給食では、さらに人参ともやしを入れました。味がしっかりとしており、ごはんが進みます。子どもたちにも人気でした。

青森県と言えば、1番に思い浮かぶのは“りんご”ではないでしょうか。今日は後味さつぱりのりんごゼリーもつけました。

寒い中ですが、子どもたちの食欲は旺盛！ほとんど残食はなく、しっかりと食べてくれました。



◎動画視聴の様子◎ (1月23日)



いただきます



◎今日の給食◎



かやきせんべい