

給食だより

令和5年10月今津共同調理場

9月の給食より

①お祭り風給食



五橋祭をイメージした献立を教材とし、小学校1，2年生は生活科の学習と関連させて、「お祭り給食」を体験しました。露店風に飾りつけた給食台に、はっぴ姿の2年生がお店屋さんとして威勢良く登場。1年生はチケットと引き換えに給食をもらいました。会食後はみんなで輪になって大きなかけ声とともにオリジナルの「いまっ子ハイヤ」を踊り、楽しい会となりました。



焼きそば



フチドッグ、たこやき、りんごあめ



～♪♪
出して、ひいて、歩いて歩いて

初登場のりんごあめ！



献立表を配布した時から子どもたちの間で話題になっていた「りんごあめ」でした。最初の試作は失敗に終わり、2度目はあめの温度測定をきっちり行い成功👏当日もパリパリのりんごあめが完成しました。



芯をくりぬく



砂糖水を150℃まで煮つめ



素早くりんごにからめる



4分の1にカット



串に刺して完成



おいしい～！

9月の郷土料理「ほしだこ飯」

今月の郷土料理「干しだこめし」は有明町の生産者さんより干しだこを22枚購入し、当日まで2週間ほどかけて1日に数枚ずつはさみで小さくカットして準備しました。

おいしいだしがよく出ていましたが、子どもたちの中では6月に食べた「生だこのたこ飯派」と今回のほしだこ飯派が分かれたようです。よくかんで食べるかみかみメニューとなりました。

ほしだこを観察学習しました！



十五夜行事食「みたらし団子パン」

主食のパンを月見団子に見立てて行事食としました。冷凍のパン生地を2つに割って丸め、発酵→焼いた後、甘辛いみたらしのたれを塗って、お箸を刺しました。子どもたちもとても喜んでくれました。



作ってみませんか？9月のかんたんレシピ紹介

お好みすりみ天 (材料5個分) 白身魚すりみ200g、おきえび40g、卵3分の1こ、小麦粉20g、キャベツ80g、小ネギ少々、紅しょうが少々、かつお節・青のり適量、お好みソース小さじ2、マヨネーズ大さじ1、塩少々

① キャベツ、紅生姜はみじん、ねぎは小口に切る。材料・調味料をすべて混ぜ合わせ、小判型に丸めて揚げる。

のりごまごはん (材料4人分) ご飯2合分、白だし大さじ1強、塩少々、ごま油小さじ1、ごま10g、もみのり適量

① 炊き上がったご飯に、調味料をまぜ、もみのりをトッピングして完成。