

龍食だより

令和3年12月龍ヶ岳共同調理場

11月の給食より

①大好評！バナナオレオサンド

初登場オレオバナナサンドは今流行のフルーツサンドをモチーフにしました。お店に売ってある物はもっと厚みがあり、三角に切った断面が美しいのが特徴です。給食



ではさすがにあそこまでの厚みは無理ですが、子どもたちはとても喜んで食べてくれました。230人分の生クリーム16パックの泡立て所要時間は50分！バナナは11キロ輪切り！オレオは110枚をミキサーで砕きました。力作です。ご家庭でもどうぞお試しください。

(材料) 生クリーム1パック、砂糖15g、バナナ2~3本、オレオ8枚

- 1 バナナは輪切り、オレオはビニール袋に入れてすりこぎ等で軽く叩いて細かく砕く。
- 2 生クリームに砂糖を入れて、ややかために泡立てる。1を混ぜる。
- 3 食パンやロールパンなどにはさむ。

②11月の郷土料理「いきなりだんご」

「いきなり」は手早く、簡単に、という熊本の方言で、急な来客があってもすぐに作れる、ということからこの名前がつけられました。できたてほやほやのいきなりだんごを、子どもたちはおいしそうにほおばっていました。



お家の人に「作ってほしい。」とおねだりしたお子さんもいたようです。

(材料 10個分) 白玉粉 100g 小麦粉 150g 砂糖 10g 塩 2g こしあん 100g さつまいも 200g

- 1 白玉粉に水を加えて、こねる（耳たぶのやわらかさ）
- 2 小麦粉、砂糖、塩をボールに入れ、水を加えてこねる。（耳たぶのやわらかさ）①と合わせてよくこねる。ラップをかけて、しばらく休ませる。
- 3 さつまいもは1.5cm幅の輪切りにする。
- 4 だごを丸く伸ばしあんこ、いもを乗せ、包み込む。蒸し器で15分~20分蒸してできあがり。



③ 1年生保護者試食会

毎年恒例の、小学校 1 年生保護者対象の給食試食会を行いました。「学校給食で（高級魚の）はもが食べられるなんて！」と喜んでいただきました。1 年生の子どもたちも、お家の方と一緒に食べる給食はとてもうれしかったようで笑顔が溢れていました。

（保護者の方の感想より）

「はもは骨があるイメージで苦手でしたが、やわらかくとてもおいしかったです。家ではいつもソースをたっぷりつけてやっていたフライですが、子どものためにも自宅でも薄味を心がけたいと思います。」

ご参加ありがとうございました。



④ 中3テーブルマナー給食（12月3日）

小中 9 年間の給食活動のまとめとして、また、近い将来実践する場が来ることを想定して、中3を対象にテーブルマナー給食を実施しました。例年卒業のお祝いとして、3 学期に実施していましたが、現高2は新型コロナウイルスの感染拡大防止のための休校で残念ながらできませんでした。よって、昨年度から時期をずらして、比較的状況が落ち着いている時にすることになりました。

子どもたちは「普段使い慣れないナイフ、フォークでの食事は良い経験になった。今日学習したことをいつか高級レストランなどに行ったとき生かしたい。」と感想を言ってくれました。

