

給食まんてん便り

19日は「食育の日」

令和2年2月

掛川市教育委員会



「地産地消」

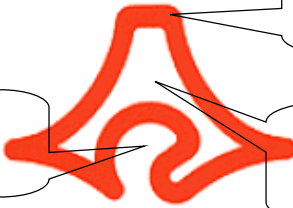
静岡県は食材の宝庫！！地元のものを食べよう☆

静岡県と言えば

日本一高い山
「富士山」(3776m)

地元でとれた鮮度のよい食材を食べて健康に！！
(学校給食でも積極的に使用しています)

日本一深い海
「駿河湾」(2500m)



質のよい食材439品目栽培
(全国トップクラス！！)

掛川市でとれるもの

・お茶 ・いちご ・にんじん ・トマト
・里芋 など…

静岡県教育委員会が開催している「親子でつくる学校給食メニューコンクール」で掛川市の小学生2組が優良賞をみごと受賞されました。彩りもよく、栄養のことも考えられていて、地場産物の味を活かした料理です。ぜひご家庭でお子様と一緒に作ってみてください。

料理の写真は《静岡県 学校給食課 学校給食》で検索！！



☆えいようたっぷり切りぼしサラダ☆

＜材料 4人分＞

・切干大根 40g
・干し桜えび 5g
・かつお削り節 5g
・にんじん(千切り)1/2本
・きゅうり(千切り)1本
・ツナ缶 1缶

＜調味料＞

・顆粒だし 6g
・しょうゆ 小さじ1
・塩 ひとつまみ
・マネズ 小さじ4
・ごま 1.2g

＜作り方＞

- 1 切干大根とにんじんをボールに入れ、熱湯で戻す。戻したらしぼって水気を切る。
- 2 きゅうりを塩でもみ、水気をしぼる。
- 3 1に2と油を切ったツナ缶を加えて混ぜる。
- 4 3に調味料と小さくちぎった桜えび、すりつぶしたごま、削り節を入れてできあがり！

桜木小学校3年 三瀬陽音さん

☆かつおのカレー南蛮漬け☆

＜材料 4人分＞

・かつお(一口大)160g
しょうゆ 大さじ2
酒 小さじ2
しょうが 少々

・小松菜(ざく切り)40g
・玉ねぎ(うす切り)40g
・にんじん(短冊)20g
・片栗粉 少々

＜つけだれ＞

・しょうゆ 小さじ2
・さとう 大さじ1
・酢 大さじ2
・みりん 小さじ1
・水 大さじ4
・だし 少々
・カレー粉 小さじ1/2
・揚げ油 適量

第二小学校4年 桑島蒼輔さん

＜作り方＞

- 1 かつおに下味をつける。
- 2 つけだれを作り、鍋でひと煮立ちさせ野菜を入れ少し煮る。
- 3 かつおを下味から出し、片栗粉をつけ、油で揚げる。
- 4 2にかつおを入れ、軽く混ぜてできあがり！



今月のリクエスト献立！

東山口小学校と佐東小学校のみなさんが考えてくれました。
お楽しみに！

北海道の郷土料理

今月の日本の郷土料理は北海道です。

松前漬は数の子、するめ、こんぶなどを醤油でつけ込んだ保存食です。給食では昆布と野菜を使って提供します。いもだんご汁に使われているいもだんごは、じゃがいもにでん粉を混ぜ込んだものです。
お楽しみに！

掛川市教育委員会 教育政策課から

お知らせ

令和元年12月16日～令和2年1月24日の学校給食等の放射能濃度測定の結果は、『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。不明な点等は、教育政策課 学校給食係(TEL25-6777)にお問い合わせください。
まんてんだより、給食献立は掛川市ホームページでも確認することができます。