

給食まんてん便り

19日は「食育の日」

令和4年2月



掛川市立〇〇学校給食センター

静岡県の特産物を味わおう！

静岡県は、日本一高い富士山や日本一深い駿河湾などの豊かな自然に恵まれ、様々な食材がとれます。ここでは、静岡県の特産物を紹介します。

県内産物で献立を考えた「ふじっぴー給食」が、2月〇日に出来ます。

【お茶】

明治維新のころ、牧ノ原台地の開墾により、静岡県は日本一のお茶の生産地になりました。掛川・川根・清水など、20を超える産地があります。

【みかん】

静岡県は全国第2位の産地です。全国の生産量のうち、15%が静岡県で作られています。

【水産物】

漁獲量全国1位のカツオを始め、しらす、桜えび、うなぎなど、各地の漁場から、様々な水産物が運ばれます。



まんてんくんの地産地消レシピ

☆お茶の葉ハンバーグ☆

<材料 4人分>

- ・豚ひき肉 150g
- ・お茶の葉 5g
- ・玉ねぎ 100g
- ・卵 1個
- ・塩 ひとつまみ
- ・油 小さじ1
- ★砂糖 小さじ2
- ★醤油 大さじ1
- ★みりん 大さじ1/2
- ★水 50cc
- 片栗粉 大さじ1
- 水 大さじ2

<作り方>

- ① 玉ねぎはみじん切りにして炒めておく。
- ② ボールにひき肉・お茶の葉・玉ねぎ・卵・塩を入れてこねる。
- ③ ②を成形し、油をしいたフライパンで片面を強火で焼き、ひっくり返したら蓋をして弱火で5分くらい焼く。
- ④ ★の材料を鍋で煮立てる。
- ⑤ 火を止めて、●をよく混ぜて入れる。
- ⑥ ⑤をもう一度火にかけてとろみをつける。
- ⑦ ③に⑥をたっぷりかける。

小笠高校の2年生が考えたメニューだよ。
〇〇給食センターでは、〇日の給食で登場します。

☆今月のリクエスト献立☆

中小と西山口小のみなさんが考えてくれました。〇〇給食センターでは、〇日と〇日の給食で実施します。

☆郷土料理 これとこだ？☆



この県では毎年秋になると、大きな鍋に里芋や肉・野菜などを入れて煮る「芋煮会」が各地で行われます。〇日の給食に登場します。

答えは献立表を見てね

掛川市教育委員会 こども給食課から

おしらせ

令和3年12月13日～令和4年1月14日の学校給食等の放射能濃度測定の結果は、下記のとおりです。

『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、こども給食係 (TEL25-6777) にお問い合わせください。