



学校給食埼玉



食育バイキング
(深谷市立上柴西小学校 4 年生)



野菜の大切さを学ぶ食育学習



野菜スティックはディップソースを付けて



フルーツメニュー (クリスマスバージョン)

編集・発行
〒364-0011 北本市朝日 2 丁目288番地
(公財)埼玉県学校給食会
TEL 048-592-2115
FAX 048-592-2496
<http://www.saigaku.or.jp>

関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	(8)
食材紹介	(8)
Q & A	(7)
食卓談話	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
アンテナ	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会行事	(3)
県保健体育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

ヒロシちゃんの1/3



埼玉大学教育学部
教授 桐淵 博

朝日新聞に「オトナになった女子たちへ」という連載エッセイがあります。平成二八年十月七日付のその欄は漫画家伊藤理佐さん執筆で、タイトルは「ムスメの3分の1は…」。

そこには、娘さんの通う小学校での給食試食会に参加した感想が、楽しく、感動的に描かれています。

「申込用紙の文面からしてかなり人気とみた。すごい倍率かもしれない。メニューはキムチチャーハン、餃子、中華スープ。ドキドキした。」

「『いっただきまゝす』の、前に栄養士の先生がスライドを使って、予算、衛生管理、調理方法、栄養価、アレルギー問題などいろいろな話をしてくれた。」「野菜の下処理も全部やって、だし汁も一から全部作って、ルー、ドレッシング、ゼリーも

全部手作り、野菜を3回洗うんだって。ミカンも3回洗うんだって。どちゃー。」

「ムスメの三分の一は給食で出来ている。」「親のものじゃないテーマヒマが三分の一も入ってムスメができていると思うと、もう赤ちゃんじゃない(あたりまえなのだが…)、人生が始まっているというか(あたりまえ…)。うちの子じゃないというか(それはない)。」

私は昭和二八年の生まれで、小学校では給食がありました。幼・中高は弁当でしたから、母子家庭で必死に働いていた母にとつては、さぞありがたいかっただろうと思います。

家は貧しく、食生活も豊かなものではありません。肉を食べることはできず、カレーにはちくわが入っていました。野菜や魚(と言っても目刺やみそ漬けなど)のおかずばかりだったような気がします。肉類と言えば、年に数回「ホルモン焼」という、味の濃いたれに付け込んだもつを七輪で焼きながらご飯を掻き込むのが何よりのごちそうでした。

でも、そうした思い出は決してつらくみじめなものではないのです。当時は世の中全体が貧しかったように思います。東京オリンピックに向けて人々は高揚し、経済はすごいスピードで成長していました。けれど、

どこかに戦争のにおいが残り、民衆はまだ貧しさから抜け出してはいなかったのです。反面、平和が何より大切にされ、民主主義という言葉が熱く語られていた時代でした。母との暮らしは楽しかったです。

給食は、私にとってあの時代の象徴であるように思います。運動会では、どの子も校庭に広げたごの上で、家族でごちそうを囲みます。幼稚園教諭で、新入学予定園児の引率があつた母は、私と一緒にご飯を食べることができませんでした。ある年は近所のご家族の輪に入れてもらい、ある年は教室でよく知らない児童と二人だけで弁当を食べました。給食のない日にわが境遇を知らされ、給食のある日に、私たちは平等だったのです。

でも、どれもよい思い出です。給食のカレーには豚肉も入っていたような気がします。鯨の竜田揚げや揚げパンはごちそうでした。そういえば、ずいぶん後に知りましたが、あの脱脂粉乳はユニセフの支援だったのですね。

引つ込み思案で劣等感の強かつたあのヒロシちゃんの三分の一は給食で出来ていたのです。さらにその数分の一はユニセフで出来たのでしよう。給食って、つくづく平和と子ども中心主義の象徴だなあとと思います。とてもとても大切な文化ですね。

表紙写真解説

「六年間を通して学ぶ・楽しい食育バイキング」

深谷市立上柴西小学校

栄養教諭 武藤さとみ

本校では、給食を食育の中心に据え、その一環としてバイキング給食を実施しています。

表紙の写真は、四年生のクリスマスバイキングの様子です。四年生の食育目標は「野菜を進んで食べよう」です。バイキング給食に当たり、事前に食育の授業を一時間行います。児童は、野菜に含まれているビタミンの働きや、一日に必要な野菜の量を深谷の地場産物を用いて、計りで実際に計らせるなどの学習をしました。野菜の大切さを理解したことで、当日のバイキングでは、嫌いな野菜も進んで食べようとする姿を見ることができました。児童からは、「野菜を食べているとは思えないほど美味しかった。」「家でも野菜を進んで食べて、お母さんを喜ばせたい。」「野菜の色がクリスマスの色と同じなので楽しく美味しく食べられた。」などの感想をもらいました。

バイキング給食を通して、児童の食への興味や関心が高まっていることを日々、実感しています。今後も魅力ある学校給食を目指して、より一層努力してまいります。

【表1 全体計画・指導計画の作成について (平成27年度)】

取組内容		小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
食に関する指導(食育)全体計画の作成	はい	708校	100.0%	360校	100.0%	23校	95.8%	32校	91.4%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	1校	4.2%	3校	8.6%
学校給食全体計画の作成	はい	680校	96.0%	341校	94.7%	20校	83.3%	30校	85.7%
	いいえ	28校	4.0%	19校	5.3%	4校	16.7%	5校	14.3%
食に関する指導又は学校給食年間指導計画の作成	はい	708校	100.0%	360校	100.0%	24校	100.0%	32校	91.4%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	0校	0.0%	3校	8.6%

【表2 食育月間・週間での取組について (平成27年度)】

取組内容	小学校	中学校	高等学校(定)	特別支援学校
6月の食育月間における全校集会等の実施	302校 42.7%	146校 40.6%	7校 29.2%	17校 48.6%
毎月19日「食育の日」の保護者等への啓発	453校 64.0%	167校 46.4%	8校 33.3%	21校 60.0%
6月、11月の「彩の国学校給食月間」における全校集会等の取組	426校 60.2%	188校 52.2%	11校 45.8%	20校 57.1%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	613校 86.6%	234校 65.0%	9校 37.5%	23校 65.7%

【表3 養護教諭や栄養教諭・学校栄養職員による食に関する個別相談活動の実施について (平成27年度)】

取組内容		小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
児童生徒との個別相談活動	はい	505校	71.3%	220校	61.1%	16校	66.7%	21校	60.0%
	いいえ	203校	28.7%	140校	38.9%	8校	33.3%	14校	40.0%
保護者との個別相談活動	はい	647校	91.4%	286校	79.4%	14校	58.3%	32校	91.4%
	いいえ	61校	8.6%	74校	20.6%	10校	41.7%	3校	8.6%

●埼玉県では、毎年各校の食育・学校給食等の調査を実施しています。

食育の推進

県保健体育課から

表1・2・3はその取組の結果を示しています。全体計画の作成、食育月間等の取組、個別相談活動の実施など、各校で食に関する指導が推進されています。

給食会行事

学校給食調理コンクールを開催

本年度の学校給食調理コンクールには、課題献立十三点、自由献立十二点、合計二十五点の応募がありました。

課題献立部門は昨年引き続き、「①県内の地場産農畜産物を取り入れた献立、②ごはんを中心とした主食、主菜、副菜の献立」としました。課題献立部門では、地元の名産品を取り入れた「ひじき入りうめーコロッケ」、「カレーひもかわンタン」などのユニークなネーミングの献立や、疲労回復に効果が期待される食材をたくさん使用した「マラソン大会応援給食」など、アイデア満載の献立が寄せられました。また、自由献立部門では、昨年オリピック・パラリンピックが開催されたブラジルの代表的な料理「フェイジョアード」や他県のご当地グルメ「津志ようめん」など、バラエティに富んだ献立ばかりでした。



平成28年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

(課題献立部門) 平成28年7月26日

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	越生町立越生小学校チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	桶川市立桶川東小学校チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	さいたま市立さくら草特別支援学校チーム
協賛団体賞	北本市立東中学校チーム
	戸田市立学校給食センターチーム

(自由献立部門)

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	宮代町教育委員会チーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	幸手市栄養士部会チーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	春日部市学校栄養士研究会チーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	東秩父村学校給食共同調理場チーム
協賛団体賞	埼玉県立越谷特別支援学校チーム
	戸田市立美谷本小学校チーム

*表彰は、11月29日(火)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。

審査は、七月八日の第一次審査会(書類審査)を経て、七月二十六日、学校給食会の調理実習室で第二次審査会(調理実技審査)が行われました。各賞は、各審査員の採点の合計で決まりますが、各審査員からは出品されたいずれの作品も素晴らしい内容で、甲乙付けがたいとの好評をいただきました。そして過日「彩の国学校給食研究大会」において表彰式が行われ、賞状とトロフィーが授与されました。

給食主任の眼

「食の大切さを考える食育指導」

熊谷市立荒川中学校

食育主任 島田 明美

本校では、「食べることの大切さに気付く・食についての関心を高める」を目標に食育指導を行っている。その中で給食に係わる取組を紹介する。

①給食集会での取組

昨年度の集会では、食べ残しについての発表を行った。世界の食糧事情と本校の食べ残しの実態について照らし合わせ、食料だけでなく水やエネルギー、飼料等も無駄にし、地球環境への影響も考えられることからわたしたちにできることを考えた。次の日から残菜が減ったことで生徒に食の大切さが伝わったと考えられる。

②給食時の放送を使った指導

毎日の献立放送の際、献立の説明、食材の栄養素や特色について放送している。給食センターで配布される献立の説明を利用したり、給食委員が調べた内容を放送したりすることで食への関心を高めている。

③ふるさと給食月間の取組

十一月のふるさと給食月間に合わせて、家庭分野の授業で郷土料理実習に取り組んでいる。大里地域の郷土料理



生徒の作った郷土料理



先生を囲んで試食



郷土料理実習の様子



郷土料理実習の様子

について調べ、その中から各班で興味のある料理を調理する。そして、先生方も交えて、バイキング方式で、各班の料理を試食する。郷土料理を生徒の新しい感性で工夫することにより次世代に受け継ぐことを目標として、実習に取り組んでいる。

④食物アレルギーの対応

熊谷市の取組として

- 一 事前調査
- 二 アレルギー対応委員会

保護者面談により食物アレルギー個別取組プラン作成(学校での配慮事項確認)

- 三 緊急時個別対応カード作成(職員、消防署で情報共有)

このような手順で対応している。

また、本校としては、職員の日報でアレルゲンを表示するとともに、エビパンの講習会を行うなど事故防止に努めている。

このほかに自分でつくるお弁当の日を設け、養護教諭と協力してHQC(ヘルス・クオリティ・コントロール)シートの結果を元によりよい献立作りの提案をしたり、朝食欠食への取組を行ったりすることで食への関心を高めるよう指導している。

今後も生徒が一層食への関心を高め、健康な体づくりができるよう工夫していきたい。



上尾市立大石北小学校 3年 やすだ ひまり
安田 陽万里



上尾市立大石北小学校 3年 あまめま りり
天沼 理莉



上尾市立鴨川小学校 5年 椎名 美咲



上尾市立鴨川小学校 5年 よしくに まさみち
吉國 正道

アンテナ

「スペインの給食」

上尾市立上尾小学校

(バルセロナ日本人学校)

教諭 松本 裕記

フラメンコに闘牛に火祭り、「情熱の国」という形容詞がぴったりのスペイン。多様な文化が混在し、ピカソやダリなどの有名な美術家を多く輩出しています。アントニ・ガウディの作品群として有名なサグラダ・ファミリアやゲル公園など多くの世界遺産もあります。また温暖な気候や豊かな土壌が農作物を育てるのに非常に適しており、北は大西洋、南は地中海と海に挟まれて海産物も豊富で美食の国としても有名です。そんなスペインに昨年度から派遣され、まもなく二年になります。スペインの現地の学校にも日本と同様に給食があります。しかし日本と大きく異なる点が2点あります。一つ目は午前11時頃に軽食をとることです。朝食は家で食べますが、軽食は学校で食べます。大半はボカデーリョ(スペイン版サンドイッチ)をアルミホイルに包んで持参します。日本のように教室で食べるのではなく、好きなところで食べてよいので、校庭で走り回りながら食べる姿も見られるそうです。二つ目は昼食です。スペインでは昼食が一日の中でメインの食事にな



るため、しっかりと時間をかけて食べます。大半は1時から3時まで二時間、昼食休みをとりまします。親の都合や、学校から家までの距離があるなどの理由で帰宅できない子どもたちは食堂へ、その他の子どもたちは家に帰って食べたあと、ふたたび登校するということとなります。一般的な給食はおかず2品にパン、サラダ、デザート付です。学校内に設置された厨房で給食を作る学校もあれば、ケータリングによる給食システムを採用している学校もあります。スペイン語では、日本語の「いただきます」に当たる言葉はありませんが、食べ始めるときに、「ブエン・プロベチヨ」や「ケ・アプロベチエ」(美味しく召し上がれ)と声をかけ合っていたできます。スペインは「食べることを楽しむ文化が根付いています。家族や友達とゆっくりと食事をしながら話をする時間をとても大切にします。スペインを訪れる機会がありましたら、スペイン流の食生活を体験してみたいいかがでしょうか。

味だより

「手巻き寿司」

県立所沢特別支援学校

担当課長 市川聖子

特別支援学校には各学校に栄養士又は栄養教諭一名が配置され、特色のある献立をたてています。本校は小学部・中学部で構成されている知的障害の学校です。自閉的傾向の児童生徒が多く、こだわりから極度の偏食で、食べられる物が限られている子どももいます。

どの子どもにも楽しみながら食べられるメニューの一つ「手巻き寿司」。自分で食べることが出来る物だけを食べたり、いろいろな組合せを楽しんで巻いたり、一人一人に合った食べ方ができる「手巻き寿司」。盛り付ける種類がたくさんあり、この日の配膳は大変ですが、盛り付け図を見ながら先生と子どもたちが一緒に考え配膳をしています。

その他四季おりおりの食材を使った行事食や日本全国の郷土食、世界中の料理など多種多様な給食を作っています。これからも子どもたちがいろいろな食体験をすることで、一つでも食べられる物が増えていくことを願って、調理員さんと共にがんばっていきます。



作り方

- ①酢飯を作り、炒ってすった胡麻を加える。焼き海苔は1/4に切った7枚。
- ②粗みじんしたほうれん草を茹で冷やしてよく絞る。ひき割り納豆・乾煎りし粉にした鰹節・調味料を加えよく混ぜる。
- ③スティック卵を茹でる。3本。
- ④ツナの油をきり、調味料を加え混ぜ合わせる。
- ⑤胡瓜は塩を振り板摺りし1/18スティック状に切る。3本。
- ⑥たくあんはスティック状に切る。2本。
- ⑦かにかまは縦に半分に切り、衣を付けて揚げる。甘だれを煮てかける。

献立例

- ・手巻き寿司
- ・ストロベリーヨー
- ・にらたま汁
- ・桃のミルクゼリー

材料分量(g)

精米+強化米3%	90.00	焼きのり	3.00	からし(粉)	0.05	食塩	0.23	大瓶たくあん(大瓶)	11.00	三温糖	1.50
穀物酢	6.00	糸引納豆	15.00	厚焼き玉子	45.00	からし(粉)	0.03	かに風味かまぼこ	17.00	こいくちしょうゆ	1.50
食塩	0.90	ほうれん草(冷凍)	30.00	まぐろ缶詰		三温糖	0.30	薄力粉	7.40	本みりん	0.30
三温糖	2.25	かつお加工品(かつお節)	0.38	(油漬)フレーク(ライト)	30.00	きゅうり	21.00	水	11.00	かつおだし	0.02
ごま(乾)	1.50	こいくちしょうゆ	3.00	マヨネーズ(卵黄型)	6.00	食塩	0.30	大豆油	3.00		

栄養士の四季

鶴ヶ島市の学校給食

鶴ヶ島市学校給食センター

栄養教諭 橋本 千里

鶴ヶ島市は、埼玉県ほぼ中央に位置する、人口約7万人の市です。圏央道や関越道が通り、交通の便もよく工業団地がある反面、農業ではお茶の栽培も多く、サフランの特産化への取組も行われています。

市内には小学校八校、中学校五校の計一三校があり、約六〇〇食の給食を、鶴ヶ島市学校給食センターで調理し提供しています。平成二五年九月から稼働している現センターは、施設も整えられ、アレルギー除去食にも対応しています。市内における田畑の面積は少なく、栽培される野菜も少量多品種ですが、JAい



お浸しに菊の花を加えた「菊花和え」を献立に

るま野と連絡を取りながら、地元野菜を活用しています。また、生産量の多いお茶は、茶葉を刻みフライの衣に混ぜたり、茶葉入りのカップケーキ「鶴茶ん」を考案したりなどして、毎月給食に使用しています。地場産食材のほか、行事食や旬の食材、時には家庭では利用する機会が少ない食材を取り入れています。

食育については、全校を対象に学年や期間を割り振り計画し、三人の栄養士で全校を分担しながら、同年同一テーマで指導を行っています。時には調理員と同行し指導を行うこともあり、普段会う機会の無い調理員に興味津々の子どもたちと、先ほどまで作っていた給食を食べる子どもたちの姿を見て、自然と笑顔になる調理員。中には「きゅうりは苦手だけど今日のはおいしい！」と苦手をもちながら挑戦する姿も見られ、元気をもらってセンターに戻ることもあります。学校と給食センター、離れた場所ではありますが、日々の給食を通し、季節・旬・食材等様々なことを少しずつでも子どもたちに伝えていけるよう今後も努力していきたいと思えます。



食品豆知識



「はくさい」

全農埼玉県本部 園芸販売部

直販企画課 小池 篤史

■はくさいの歴史

はくさいの原産地は地中海沿岸地方で、当初は葉が開いた非結球型でしたが、中国に伝播した後に葉が巻く結球型になりました。日本へ伝わったのは明治の初めと言われています。かつては内部の葉っぱが白っぽいものが多かったのですが、近年では黄芯系や、オレンジ芯系が主流となっています。

■埼玉県のはくさい

埼玉県の平成二十六年のはくさいの出荷量は約一万四千五百トンで全国第十二位となっています。深谷市、上里町、本庄市等を中心に生産されています。

■野菜としての特徴

はくさいは、約九十五%が水分ですが、ビタミンC、鉄分、マグネシウム、カリウム、カルシウム、亜鉛、食物繊維等を含んでいます。旬は冬で霜に当たると甘みが増します。

■種類と食べ方

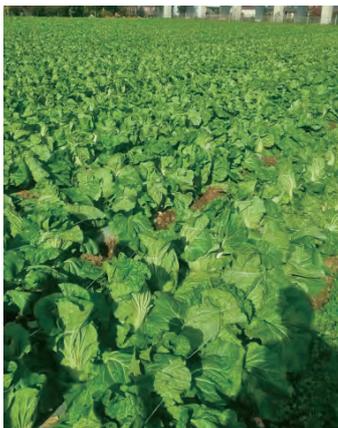
一般的に食される円筒形の他に、小さくて使いやすいミニはくさいや、あまり流通していない砲弾形や半結球形等があります。

食べ方とすると、定番の鍋料理や漬物(浅漬け・キムチ)、汁物、炒め物の他、生でサラダとしても美味しくいただけます。

■選び方のポイントと保存方法

しっかりと上が閉じていてずっしりと重い物を選んでください。

保存方法は、新聞紙で覆ってから冷暗所に立てた状態で保存するのがお勧めです。カットしてある場合は傷みやすすくなるためラップを使って冷蔵庫に保存し、なるべく早め使いやすいようにして下さい。



食卓談話

体が温まる寒い時のおやつ 「小豆ぼろ」と「汁粉」



ふるさとの味伝承士
(神川町)
森 美代子さん

昔から児玉地域では、野菜を入れた醤油味の「煮ほうとう」と共に、お汁粉の餅の代わりにうどんを入れていた「小豆ほうとう」がよく食されていました。戦中戦後のモノのない時代に、餅の代わりに幅広のうどんを使用し、寒い季節に体を温めてくれる「おやつ」として重宝されました。母の作る「小豆ほうとう」をワクワクしながら待ったものでした。



材料(十人分)

【うどん】	四〇〇g
小麦粉	大きじ二分の一
塩	一カップ
水	適量
手粉	適量
【汁粉】	
小豆	二〇〇g
砂糖	二〇〇g
塩	少々

作り方

- ① カップの水に塩を入れて溶かす。
- ② 小麦粉に塩水を徐々に加えながらこねる。こねたものをポリ袋に入れて二〇分ねかす。
- ③ 袋から出して粉をふりビニールを被せて二〇回くらい踏み、たたみ直す。これを三〜四回繰り返す。
- ④ ③を台(麺版など)にのせ、手粉をま、かしながら麺棒で三〜四ミリの厚さに延ばして、幅二センチ、長さ二〇センチくらいの短冊切りにする。
- ⑤ たっぷりの湯で④を七〜八分茹で、水にさらしザルにあげる。
- ⑥ 小豆に水を入れ、沸騰したら水を取り替え、軟らかめに煮る。
- ⑦ 煮えたら、水と砂糖を加え、汁粉を作る。(水の量はお好みで)
- ⑧ 汁粉の中に⑤のうどんを入れて出来上がり。

Q & A

Q 給食会ではいろいろな検査器具の貸し出しをしていますが、「ルミテスター」とはどのような検査に使用するものか詳しく教えてください。

A 本会では普及充実の一環で検査器具の「フランシス」、「紫外線ランプ」、「手洗いチェッカー」、「糖度計」、「ルミテスター」の貸し出しをしています。

ルミテスターは、ルシパックPenという綿棒で、手指、調理器具、ドアの取手、水道蛇口など計測したい場所を拭き取り、汚れ具合を数値で確認できる器具です。

- ① ルシパックPenの綿棒を水道水で湿らせて検査対象を拭き取る
- ② 綿棒を本体に戻しワンプッシュ。チューブの中間液を底に振り落とし粉末の試薬を溶かす
- ③ ルシパックPenをルミテスターにセットし測定
- ④ 約10秒で判定

管理基準値の目安は、検査対象の表面が平滑で硬質なもの(ステンレスの調理台など)はRLU値200以下、表面が軟質で傷つきやすいもの(まな板など)はRLU値500以下、手指はRLU値1500以下とあります。

※RLU値…試薬が反応して生じた光の量 値が大きい＝汚れが多い
しかし、この数値はあくまで目安

ですので、基準値は学校や調理場で設定した数値でもかまいません。

本会では、平成29年1月に、「顔イラストモード」による合否判定や広い温度領域(10℃〜40℃)で安定的な測定が可能になったルミテスターPD-30に更新します。

また、新しいルミテスターは、パソコンと接続し、データの保存や管理もできます。

眼に見えない汚れの見える化で給食従事員の方の意識も変わり、調理場での衛生管理に大変役立つ器具ですので、ぜひご活用ください。

【貸し出し台数】 4台(ルミテスターPD-30) 本体

【貸し出し期間】 2週間

【貸し出し方法】 あらかじめ電話でお問い合わせの上、ホームページの各種申込書(衛生検査用機材借用書)にご記入いただき、FAXまたはメールでお申し込みください。

【その他】 ルミテスターを使用する際「ルシパックPen」が必要になります。「ルシパックPen」については、学校・調理場等で購入していただくことになり

ますので、ご承知おきください。

い。



ルシパック Pen ルミテスター PD-30

ブルーベリーソース 500g



埼玉県産の「ブルーベリー」を100%使用したフルーツソースです

国産黄桃缶 ダイスカット 1号缶



国内産の黄桃をダイスカットにした製品です。フルーツポンチ等にお勧めです。

※価格につきましてはお問い合わせください。

食材紹介

桃の節句の行事食として例年ご好評をいただいております「ひな菓子」と「ひなあられ」に加え、「ひし餅」、「桜餅」、「祝大福」、「三色団子」をご用意しました。

ひな菓子【ヨコイ・ピーナッツ株式会社】



うるち米に砂糖をからめた昔ながらのボン菓子です。

【主原料】
国内産うるち米使用

ひなあられ【越後製菓株式会社】



マヨネーズ、えび、青のりなどをミックスしたあられです。

ひなあられは化学調味料不使用です。
※ひなあられつどいは添加物・表示対象アレルゲンフリーです。

【主原料】
国内産もち米及びうるち米使用



【カセイ食品株式会社】※自然解凍でお召し上がりください。

ひし餅 35g

練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。

桜餅 45g

道明寺タイプの桜餅です。もち米・小豆・桜葉は国産を使用しています。

祝大福 40g

1個20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。

三色団子 30g

もち粉・よもぎは国産を使用しています。

紹介の商品のご注文締切日は、**2月8日(水)**を予定しております。

材料 分量(g)

だまご餅	30	油	0.5
鶏小間	10	根深ねぎ	10
ごぼう	10	冷凍チキンスープ	10
にんじん	5	こいくちしょうゆ	4
糸こんにゃく	10	三温糖	0.2
ぶなしめじ	7	塩	0.3
まいたけ	7	みりん	1.5
乾しいたけ	0.5	厚削り節	1.5
せり	5	水	150

作り方

- ①厚削り節を沸騰させた湯で10分程じっくりダシを取る。
- ②ごぼうはササガキ、にんじんはいちょう切り、しめじは石突きをカットし小房、まいたけも小房に分ける。椎茸は水に戻し細切り、戻し汁も使用する。糸こんにゃくは茹でてアク抜き、せりは3cm位にカット、ねぎは小口切り。
- ③油で鶏肉を炒め、火が通ったらごぼうを加えて、炒める。
- ④ダシ汁と椎茸の戻し汁を加え、にんじん、糸こんにゃく、椎茸を加えて煮込む。
- ⑤チキンスープ、きのご類、だまご餅、調味料を加えて煮込み、仕上げにせりとねぎを加える。

秋田県の郷土料理「だまご鍋」を給食用にアレンジしただまご汁です。秋田ではだまごと呼ばれ、ごはんを半づきにして丸めたものです。八郎潟周辺が発祥と言われ、山林で働くきこりがお弁当のごはんを切り株の上で斧の背で潰したものが起源とされています。だまご餅がきりたんぼの原型と



『だまご餅』を使って
だまご汁

久喜地区栄養士チーム

アイディアメニュー

編集後記

新年あけましておめでとうございます。昨年、四月に熊本県熊本地方を震源とする震度七の地震が発生し、また八月には、台風十号が史上初となる東北太平洋側から上陸し、北海道・東北に甚大な被害をもたらしました。被災された方々には、謹んでお見舞い申し上げます。

すともにも、今年こそ穏やかな一年になりますようお願いいたします。このような中、新たな年を迎え、本会といたしまして、今後とも「一食の安全・安心、安定供給」に努め、引き続き「学校における食育推進」への支援を積極的に行って参りたいと存じますので、どうぞよろしくお願いたします。

も言われています。

給食では、日本各地に伝わる郷土料理を日本の伝統食と共に大切に、継承するべく採り入れています。寒い季節に体が温まるよう提供し、子どもたちからは「おもちゃみたいでおいしい」と、とても評判の良いメニューです。