



行事食を振り返ってみましょう!



今年度も給食で色々な行事食が登場しました。行事食は、食生活を豊かにし、彩りを添えてくれます。1年間の給食での行事食を振り返ってみましょう。

<p>4月 花見 (花見だんご)</p> <p>三色(ピンク、白、緑)の串付き団子は、子どもに好評でした。</p> 	<p>5月 こどもの日 (かしわもち)</p> <p>中のあるこが苦手な子もいましたが、楽しんで食べていました。</p> 	<p>いただきます!</p> 	<p>7月 七夕 (七夕献立)</p> <p>今年は「七夕ゼリー」と天の川に見立てた「そうめん入りすまし汁」でした。</p> 
<p>9月 お月見 (月見団子)</p> <p>お月様に見立て、中にあるこが入った2個入りのかわいらしい団子でした。</p> 	<p>10月 ハロウィン (かぼちゃ献立)</p> <p>今年は給食でも、かぼちゃを使ったデザート「スイートパンプキン」ができました。</p> 		<p>12月 クリスマス (クリスマスデザート)</p> <p>クリスマスのデザートとして、いちごソースのかかった豆乳プリンができました。</p> 
<p>1月 お正月 (お正月献立)</p> <p>赤飯、雑煮、田作りで、苦手な児童もいますが、日本の伝統食で年一度はつけています。</p> 	<p>2月 節分 (福豆、いわし団子汁)</p> <p>節分の献立として、福豆といわし料理の献立を実施します。今年は「いわし団子汁」です。</p> 	<p>3月 ひなまつり (ちらしずし、ひなあられ)</p> <p>ちらしずしと今年は初めてですが、「ひなあられ」がきます。</p> 	

給食の献立テーマ 伝統的な日本食を取り入れる(魚、野菜中心) ~世界の料理も取り入れる~

2月19日(木) チリコンカーン (アメリカ)

郷土食
 6日(金) いも煮(山形県)
 20日(金) 船場汁(大阪府)

食育の日
 20日(金)
 ごはん
 とりじゃが
 船場汁
 じゃこのいりに

材料 分量(4人分)

いんげん豆(レトルト) 60g	こしょう 少々
合びき肉 120g	赤ワイン 小さじ1
ベーコン 30g	トマトケチャップ 大さじ2
シェルマカロニ 50g	トマトピューレ 大さじ4
たまねぎ 270g	ウスターソース 小さじ1
にんじん 100g	チリパウダー 少々
エリンギ 40g	チキンブイオン 小さじ2
にんにく 少々	水 420cc
いため油 小さじ2	
しお 小さじ2/3	

《作り方》

- ①材料を切る。
 ベーコン…5ミリ巾
 たまねぎ…縦横1/2、2センチ巾
 にんじん…せん切り細
 エリンギ…2センチ×5ミリ巾
 にんにく…みじん切り
- ②なべに油を入れにんにくを炒めにんじん、挽肉、ベーコンを入れ、しお、こしょう、赤ワインを振り入れる。
- ③材料に火が通ったらチキンブイオン、トマトピューレ、ウスターソース、チリパウダーを加える。
- ④マカロニは、入れる時間に合わせて茹でる。
- ⑤いんげん豆、マカロニを加え、煮込み仕上げ。

