



〇〇小学校 給食だより

令和6年1月19日

PTA 配布

文責: 栄養教諭 太田 泰子

※この「パクパク通信」は、山田小の牧平と
海老津小の太田が担当しています。

パクパク通信 1月号



令和6年がスタートしました。今年も、子どもたちが元気にすごすことができるように、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



1月24日～30日は「全国学校給食週間」です



明治22年、山形県でお弁当を持ってこれない子どもたちのために昼食を出したことが学校給食の始まりと言われています。全国学校給食週間は、戦後、支援物資によって給食が再開されたことを記念して定められました。

そこで、特別献立として23日～25日に、明治・昭和・平成の給食を紹介します。給食にはいつの時代にも子どもたちを大切に思う気持ち詰まっています。感謝の気持ちを忘れないようにしたいですね。



26日は「岡垣の日給食」

26日は「岡垣の日給食」です。岡垣町の農産物と郷土料理を味わいます。「波津ご飯」は波津地域の郷土料理です。岡垣産米を使ったご飯に、甘辛く煮しめた鶏肉やごぼうなどの野菜を混ぜ込んだ「漁師めし」です。水炊き風汁と「岡垣サンサンサラダ」には岡垣町とその周辺(主に遠賀郡)でとれた野菜を多く使っています。(献立表の丸で囲まれた野菜です。)豊かな郷土の味覚を学ぶ機会になればと思っています。



サラダの名前決定! 「岡垣サンサンサラダ」

11月のぱくぱく通信でサラダの名前を募集し、「岡垣サンサンサラダ」に決定させていただきました。岡垣産のサンと太陽のサン、太陽の下で元気に遊んで欲しい、という願いがこもった名前です。そのほかの方からも、「岡垣のお野菜を好きになってほしい」「レモンの爽やかさが岡垣のイメージ」など、たくさんの思いを込めたご応募をいただきました。ありがとうございました。

♪給食レシピ♪ すいとん

白玉粉を加えると小麦粉だけより柔らかくなります。大根葉は大根についている部分だけでOK。



材料 (4人分)

白玉粉	20g	こんにゃく(薄切り)	50g
小麦粉	50g	大根葉(1cm幅)	30g
塩	ひとつまみ	濃口しょうゆ	大さじ1
水	30cc程度	淡口しょうゆ	小さじ2
		塩	ひとつまみ
鶏肉(細切れ)	50g		
白菜(そぎ切り)	100g	いりこ	10g
人参(いちょう切り)	1/4本	昆布	10g
大根(いちょう切り)	100g	水	400ml
油揚げ(小口切り)	15g		

作り方

- ① 白玉粉・小麦粉塩を混ぜて、水を加えながら練って、耳たぶくらいの柔らかさにしておく。
- ② いりこ昆布で出汁を取る。
- ③ 鶏肉と白菜・人参・大根・こんにゃくを出汁に加えて煮る。
- ④ ①をひとくち大にちぎって、③にのみ入れる。
- ⑤ ④が浮いてきたら油揚げ、大根葉、調味料を加えて味を整える。