



さちが丘小学校 創立 55 周年 をお祝いしました

さちが丘小学校の創立記念日は7月1日です。
今年が55周年のお祝いです。
今年は7月1日が土曜日だったので、
7月3日の月曜日に創立記念式を行いました。



校章にゆかりのあるハンの木
(イラスト)

7月3日の給食では、お祝い献立として主食を「赤飯」にしました。
主菜は基準献立を活かして「肉じゃが」でした。

「肉じゃが」をおいしくするための工夫は、

- ① 野菜は、食べやすい大きさと、均等に火が通るように形を揃えて切っています。
- ② 野菜を炒めるときに、少量の砂糖(使用量の一部から)を加えています。これにより、野菜に味が染み込みやすくなります。
- ③ ジャガイモの形がくずれないように、でも、味が染み込むようにするため、火止めの時間をしっかりとるようにしています。



調理の様子

副菜は、野菜のあえものの中では、人気のある「磯香あえ」にしました。

「磯香あえ」をおいしくするための工夫は、

- ① この時期のキャベツは、少しかたくなっているので細めの短冊切りにしています。
- ② あえるのりのから炒りは、碎けてしまわないように丁寧に炒り、その後十分に冷ましています。

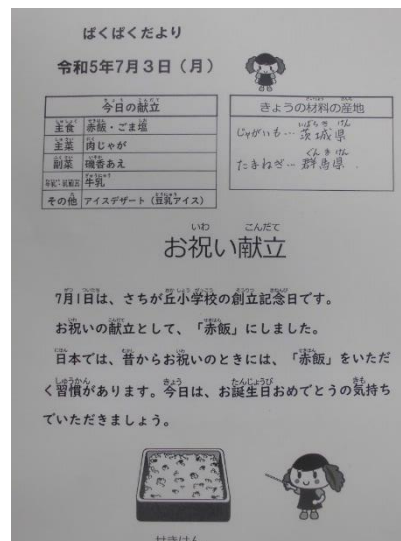
赤飯にふりかける「ごま塩」は、水でぬらしたごまを釜に入れ、少し乾くまでかるく炒ってから塩を混ぜています。

こうすると、ふっくら、プチプチの食感になり、釜もきれいで、サラサラの仕上がりになります。

調理の工夫により、おいしく出来上がった「牛肉の肉じゃが・磯香あえ・ごま塩」は、とても好評でした。

1年生では、赤飯を初めて食べたという児童も少なくなく、伝統的な料理を食べる機会を給食で増やしていくことの大切さを実感しています。

今月は、収穫の関係で使用できなかったのですが、学校近くの農家さんが育てた野菜を使用できることもあります。顔の見える地産地消で、地域とのつながりを感じられる給食も行っています。



当日の「ばくばくだより」

《お祝い献立》

赤飯・牛乳・牛肉の肉じゃが・磯香あえ・ごま塩・豆乳アイス

