



潮田小学校 創立150周年 スペシャル給食



潮田小学校は、令和5年に創立150周年を迎えました。

給食委員会の子どもたちに、150周年を記念した給食はどんな献立がいいか考えてもらったところ「潮田らしい国際的な料理がいい！」という意見があがりました。そこで、本校で一番つながっている子が多い国、ブラジルの料理を出しました♪

潮田小学校に来てくださっているポルトガル語支援のブラジル人の先生に、本場のブラジル料理を教えていただき、献立を考えました。



ターメリックライス

牛乳

フィレ・スイナ・ア・パルミジアナ

カンジャ・デ・ガリーニャ

オレンジゼリー



「フィレ・スイナ・ア・パルミジアナ」は、イタリア系ブラジル人から伝わったブラジル料理で、豚肉に小麦粉などを付けて揚げたものにトマトソースをかけた料理です！ブラジルでは、チーズをかけることもあるそうです。

「カンジャ・デ・ガリーニャ」は、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、トマト、パセリ、セロリ、パセリ、にんにく、精白米が入った体が温まるスープで、ブラジルの代表的な家庭料理です。

デザートは、ブラジルがオレンジの生産世界一であることにちなみ、オレンジゼリーにしました。

当日はブラジル人の先生から「100点満点！！」のお墨付きをいただき、子どもたちからも大好評でした！



豚肉のフライを揚げているところです

トマトソースを作っています

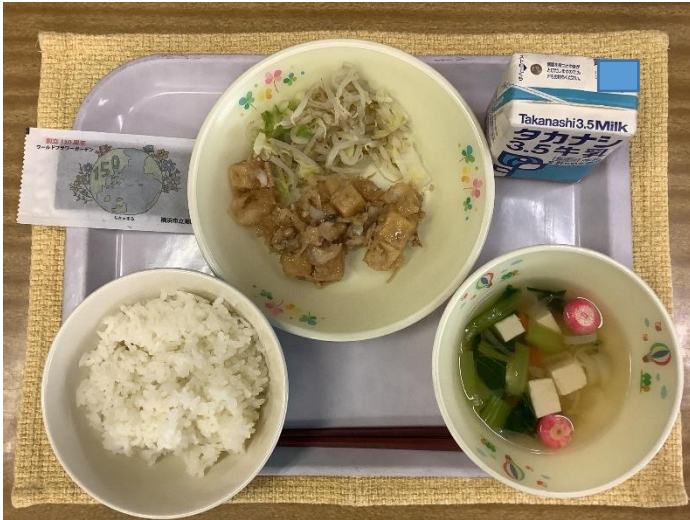
カンジャ・デ・ガリーニャ完成！





150周年給食は、日本らしいお祝い献立も知ってほしいと思い、和食の150周年スペシャル給食も作りました！

主菜は、給食で出てくる「魚のあんかけ」に、旬の食材のきのこを入れた特別バージョン！「魚のきのこあんかけ」です。汁物は、9月に全校で飛ばした風船をイメージし、色とりどりの手まり麩をいれた「お祝いすまし汁」にしました。また、児童が考えた150周年キャラクター「ちきゅまる」のイラストが描かれた焼きのりをつけました。



ごはん
牛乳
魚のきのこあんかけ
ゆで野菜
お祝いすまし汁
焼きのり



全校みんなで空に飛ばした色とりどりの風船をイメージしたすまし汁です！
華やかなすまし汁でお祝い感を感じてもらえました！



潮田小学校150周年キャラクター「ちきゅまる」の焼きのりは、子どもたちも大喜びでした！





6年生 セレクト給食



今年度は6年生全員が体育館に集まり、セレクト給食を行いました！
給食が大好きな6年生。とても嬉しそうに、おいしく食べてくれていました♪

MENU

おにぎり、カレーピラフ、米粉パン
さばのみぞれあんかけ、しょうが焼き、ハンバーグ～潮田特製ソース～
磯香あえ
みそ汁
りんご、せとか
牛乳



しょうが焼きを作っているところです。
しょうが焼きは1人分ずつ、カップに並べました♪



ハンバーグは蒸して、潮田小特製ソースをかけました。
特製ソースはケチャップベースのソースを給食室で丁寧に作りました。
赤ワインを入れた本格的なソースです！



副菜は6年生に大人気の「磯香あえ」です！




カレーピラフは配りやすいようにおにぎりにしました！
子どもたちが好きなツナやコーンが入ったピラフです！バター風味が味のポイントです♪



☆バイキング給食の感想を書きましょう☆

いつも給食では食べられない給食を食べたのでよかったです。一つの料理がていねいにつくられていてとてもおいしかったです。食べられない料理もあけてたくさん食べたのでよかったです。また、栄養バランスを考えて食べることができました。とくに、カレーピラフが一番おいしかったです。小学校で食べられる給食ものこ少ないので、残さず食べたいと思いました。とてもおいしかったです。ありがとうございました。



6年生全クラス、すべての食缶が空っぽになりました！
子どもたちは「栄養を意識して食べられました」、「調理員さんに感謝です」など嬉しい感想を書いてくれました！





横浜のキャベツを知ろう！！

キャベツが主役の みそキャベツあんかけ焼きそば

を作りました！

横浜市はキャベツの収穫量が全国で10位と、全国的にも多く収穫されています。そこで、キャベツが主役の「みそキャベツあんかけ焼きそば」を作りました！味のポイントは、みそとごまです♪パリパリに揚げた麺に、キャベツたっぷりのあんをかけて食べます。



①麺を油で揚げています。パリパリに仕上げます♪



②しょうが・にんにくを炒め、ひき肉を入れ、野菜を炒めていきます。給食室では食欲をそそる、いい香りがしていました。



③みそ、切ったごま、しょうゆ、砂糖を混ぜています。



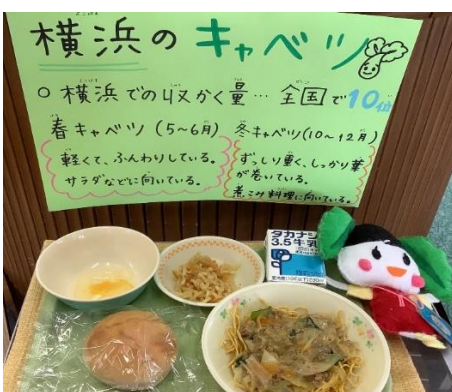
④最後にでんぷんでとろみをつけ、こまつなを入れ、ごま油で香りをつけて完成です。



「だいこんの中華炒め」も作りました。だいこんも横浜で多く作られている野菜です！



デザートは「手作りみかんゼリー」です。みかんがたくさん入ったゼリーは子どもたちに大好評でした。



横浜で多く収穫されるキャベツについて、教室でも伝えました！子どもたちは、「横浜ってキャベツが採れるんだね！」「10位ってすごいね！」とキャベツのことを知って、興味を持ちながら食べていました。そして、みそキャベツあんかけ焼きそばの感想も「すごくおいしかった！」「また食べたい！」と子どもたちにも先生たちからも大好評でした♪