

11月1日～6日までの給食を紹介します！

令和3年11月17日

読書週間こんだてスタート！『ぐりとぐら』のカステラが登場！



11月1日(月)

- ・ごはん
- ・ぐりとぐらのカステラ
- ・みそしる
- ・牛乳
- ・とり肉のカリカリあげねぎソース
- ・かきとしゅんぎくの白和え

今日から読書週間献立が始まりました。10月27日から11月9日は読書週間です。給食を通して、食べ物はもちろん、本にも興味を持ってもらえればと思っています。楽しい一週間になるように、給食室でもいろいろと準備をしてきました。一日目は、人気シリーズの絵本『ぐりとぐら』の一作目に出てくるカステラです。調理員さんが何度も試作をしてくださり、絵本のカステラを再現してくださいました。地元の養鶏場さんのたまごをたっぷり使った、しっとりふわふわのカステラの完成です。



食べた感想には、「カステラがいちばんおいしかったです。せかいいちです。おいしかったー!」「カステラがふわっとしていて甘みもあってすごくおいしかったです。」「カステラはしっとりしてはちみつの甘みもあり、とてもおいしかったです。はじめ見た時とてもボリュームがあり、びっくりしました。」などの感想がありました。

この日は、一部ではありますが動画でカステラ作成の様子も紹介しました。子ども達は目を輝かせてじっと見てくれていました。



『ハリーポッターと秘密の部屋』のシェパースパイが登場！



11月2日(火)

- ・洋風ごはん
- ・牛乳
- ・秘密の部屋のシェパースパイ
- ・クリームドレッシングサラダ
- ・スコッチブロス風スープ



今日は、世界中で人気のハリーポッターシリーズの二作目、秘密の部屋に出てくる「シェパースパイ」が登場です。シェパースパイはパイ生地代わりにマッシュポテトを使ったイギリスの伝統的な料理です。羊飼いのパイという意味があり、本来は羊肉や牛肉を使いますが、給食では豚肉を使用しました。肉のうま味たっぷりのミートソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群です。

シェパースパイ以外にもイギリスの雰囲気を楽しめるように、サラダとスープもイギリスで食べられている物をイメージして作りました。ハリーポッターの音楽を聴きながら、本の世界を楽しみました。



『14ひきのかぼちゃ』のかぼちゃコロッケが登場！



11月4日(木)

- ・新しょうがごはん
- ・牛乳
- ・かぼちゃのコロッケ
- ・こまつなのおかか和え
- ・キャベツのみそしる

今日は、14ひきシリーズの「14ひきのかぼちゃ」に出てくるかぼちゃコロッケが登場しました。地元の生産者さんのかぼちゃをたくさん使ったコロッケは、とり肉や玉ねぎのおいしさも追加されて、中はとろっと、外はサクサクでとてもおいしいコロッケになり

ました。コロッケには少ししょうゆが入っているのでごはんも進みました。

この絵本にはコロッケ以外にもかぼちゃを使った料理がたくさん出ています。また「14ひきのかぼちゃ」に出てくるかぼちゃ料理が出てきそうです。

また、この日は地元の生産者さんの新しょうがを使った炊き込みごはんでした。新鮮なしょうがは香りもよく、柔らかくて辛すぎないのが魅力です。油揚げと一緒に炊くことで、しょうがが苦手な児童でもおいしく食べられます。



『とこよのくにのうらしまさん』にちなんだ竜宮弁当が登場！



11月5日(金)

- ・たいめし
- ・まびきなの天ぷら
- ・つばすの照り焼き
- ・わかめうどん
- ・かぶのあまずあえ
- ・お茶
- ・さつまいものあまに
- ・にんじんの煮物

読書週間最終日は9年前に本庄小学校の児童と絵本作家さんが一緒に作成した「とこよのくにのうらしまさん」という絵本にちなんだ給食でした。浦島伝説を元に作られたこの絵本をイメージして、本庄でとれた魚や野菜をたくさん使い、特製竜宮弁当を作りました。玉手箱をイメージしたお弁当には、丁寧に作られた料理がたくさん入っていました。中にはどんな料理が入っているのかわくわくしながら蓋を開ける姿が見られました。今日で読書週間こんだては終わりますが、これからいろいろな本を手にとって読んでみて欲しいと思います。



5、6年生が考えた本庄バーガーを食べました！！



11月6日(土)

- ・本庄バーガー
- ・チキンスープ
- ・おさつチップス
- ・牛乳
- ・チキンスープ



今日は5、6年生が考えた本庄バーガーが給食に登場しました。5、6年生は学習発表会で本庄バーガーができるまでの物語を発表しました。本庄の魅力をたくさんの人に知ってもらいたいという思いで考えたバーガーです。



バーガーパンには本庄のお米で作られている米粉が入っており、養鶏場さんの卵も使っています。へしこコロケには地元産のへしこ、じゃがいも、玉ねぎ、九条ネギ、たまごを使っています。

また、バーガーパンには地元の生産者さんが作っておられるみそをぬり、おいしい水菜も挟みました。さらに、バーガー以外にも本庄の特産品である寺領金時を使ったチップスも添えました。味付けはせず、油で揚げただけなので、さつまいもの味をしっかりと味わうことができます。



全校でこのバーガーを食べることができ、5、6年生の児童はもちろん、みんなが嬉しい気持ちでいっぱいでした。バーガー一袋には児童が作った特製バーガースタンプも押しました。

この日は生産者さんも招待し、本庄バーガーを食べてもらいました。「とてもおいしかったです!」「みんなが美味しく食べられるバーガーですね!」など嬉しい感想をたくさんいただきました。

きました。

本庄小学校のおいしい給食は地域の生産者さんの協力があるからこそできているということや、豊かな自然に恵まれた本庄という地域の素晴らしさを改めて感じることでできる1日でした。これからも地産地消を大切にした『日本一の給食』作りに励んでいきたいと思っています。

