

# ～名作おはなし給食 2020 No.4 No.5～子どもたちのリクエストと期待に応える調理員さん～



今年度ものこりわずかとなり、思いやり励まし合いながら一緒に楽しく過ごしてきたクラスの仲間ともお別れです。一緒に楽しく過ごしてきた仲間との日々と友情を大切に、新しい生活に踏み出していけるよう、みんなにエールを送る今年度最後の名作おはなし給食は「友情」がテーマでした。

今回のおはなし給食は、一品多い手間暇かかる献立でしたが、給食センターでは、調理員さんたちが子どもたちが考えてくれたメニューを実現できるように、練習を重ね頑張ってくれました。いつも前向きに努力する調理員さんたちに感謝します。



## 「泣いた赤おに」

**花野菜**  
鬼たちの髪の毛をイメージ。

**五目赤飯**  
赤飯は昔からお祝いの席に欠かせないおもてなし料理。



**鬼まん**  
さつまいものゴツゴツしている形は鬼の角です。

**青りんごゼリー**  
青鬼のことを忘れないでね。

**おでん**  
あたたかい鍋をみんなで囲んで楽しく。

**ロックケーキ**  
ハリーが初めてハグリットの小屋に行った時に、出されたお菓子。イギリスの伝統的なお菓子です。

**ハムチーズサンド**  
ハリーとロンが会ったときに、ロンが食べていたコンビーフサンドをイメージして。セルフで楽しく。

## 「ハリーポッター」



**どうもろこし**  
ホグワーツ魔法学校での食事に登場。

**かぼちゃのクリームスープ**  
かぼちゃジュースをイメージして。

鬼まんは、材料を混ぜて天板に具材を広げ、蒸してからカットして数える。

鯉と昆布のおいしい出汁で、大根、半平、こんにゃく…のたくさんの具材を煮込む。

バターをやわらかくする。

バターとホットケーキミックスを切るように混ぜる。

卵、マーマレード、チョコチップを混ぜる。



ブロッコリーとカリフラワーの二種類の野菜を混ぜて蒸すと。彩りがきれいでも甘い。

赤飯が苦手な子ども、ごぼうやにんじんを加え、味付けして五目赤飯で食べやすく。

ひとつずつ並べて合計1840個

175℃で10～13分焼いて出来上がり!

