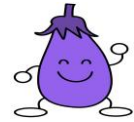


8月 給食ニュース



今年の7月の前半は、梅雨のようにすっきりしない空模様が続き、蒸し暑い日が多くなりました。給食センターの調理場も、温度・湿度が上昇し少し動くだけでも汗が噴き出すような毎日でしたが、温度管理をして衛生管理を徹底し、調理を行ってきました。そんな7月の献立と調理の様子を紹介します。

7月5日(火) 十六ささげのごまあえ

十六ささげは、「美濃・飛騨伝統野菜」の一つで、岐阜県の地場産物の代表的な食材です。羽島市産の十六ささげを使ってごま和えにしました。約40kgの十六ささげを使用しました。

あじの南蛮漬け



この日は、今が旬の魚「あじ」を使った南蛮漬けを主菜にしました。食べやすいように三枚おろしの切り身にしてさっぱりとしたタレをかけました。子どもたちの苦手な魚と酢を使った料理なので、調理をしながら「食べてくれるかなあ」と心配していましたが、「甘酢っぱくておいしかった」という子どもたちの声と、給食センターに返ってきた残量の少なさに、思わず「よかった」と叫んでしまいました。家庭でもそうですが、夏の暑い時期の揚げものは、天ぷら油の近くは、とても温度が上昇します。夏の調理は大変です。

7月6日(水) なすのみそチーズ焼き



学校から給食センターへ届いた手紙の中に

「なすが嫌いだけど、がんばって食べます。」と書いてありました。

そんな気持ちに答えるために、給食センターでは、なすを少しでも食べやすいように、いろいろな味や調理方法を工夫しています。今月は旬の枝豆と一緒に、みその味付けにチーズをかけてオーブンで焼きました。



《今月の行事食》

7月7日(木) セタ献立

黒パン・牛乳・セタグラタン・ブロッコリーサラダ・セタスープ・セタゼリー



7月8日(金) 郷土料理「奈良県」

麦ごはん・牛乳・かしのすき焼き煮・おあえ・お茶風味きなこ



7月11日(月)～20日(水) おはなし給食「月ようびは なに食べる？」おはなしに出てくる食べものを使って作りました。



〈いんげん〉



〈スパゲッティ〉



〈スープ〉



〈ハンバーグ〉



〈さかな〉



〈チキン〉



〈アイスクリーム〉

「はらぺこあおむし」でも有名なエリック・カールの絵本です。月曜から日曜までの毎日の食べものを歌ったアメリカのわらべうたです。本では独特の鮮やかな色彩で描かれた動物たちが、いろいろな食べものといっしょに登場します。