

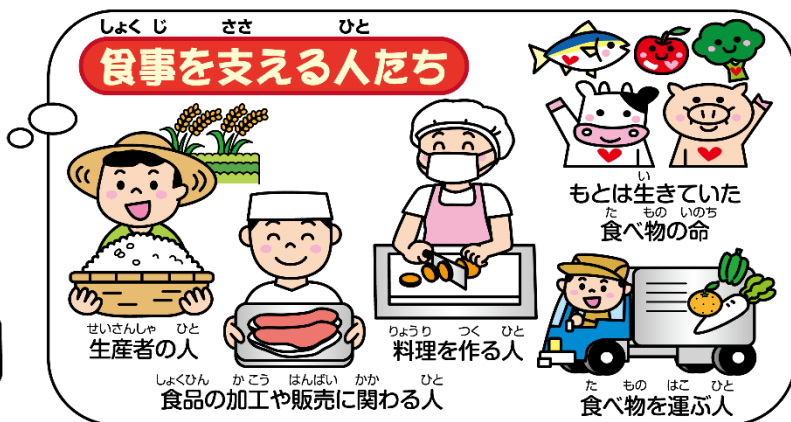
11月給食だより

R7年度 甲斐市立玉幡小学校 給食室

今年の十三夜は、11月2日です。十五夜だけにお供えをするのは、「片見月」と呼ばれ、縁起が悪いこととされています。ぜひ、十三夜には、月を見て、秋の実に感謝しながらお団子を食べてみましょう。

実りの秋 食べ物を大切にいたadakimashou

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。食べることは、たくさんの人の労働に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいたadakimashou。



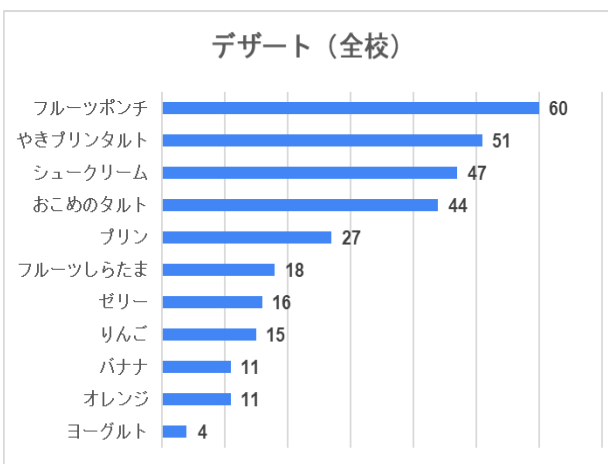
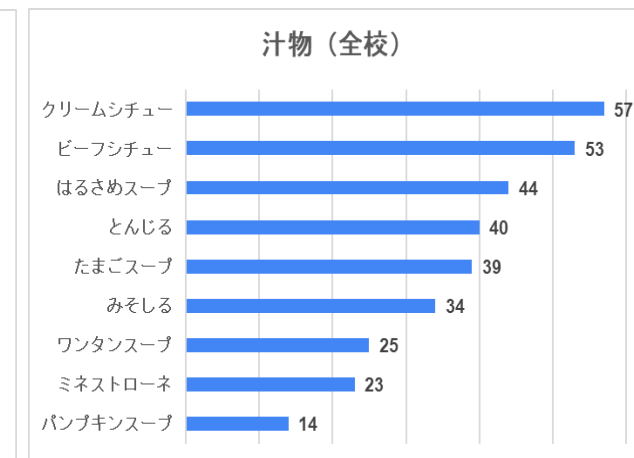
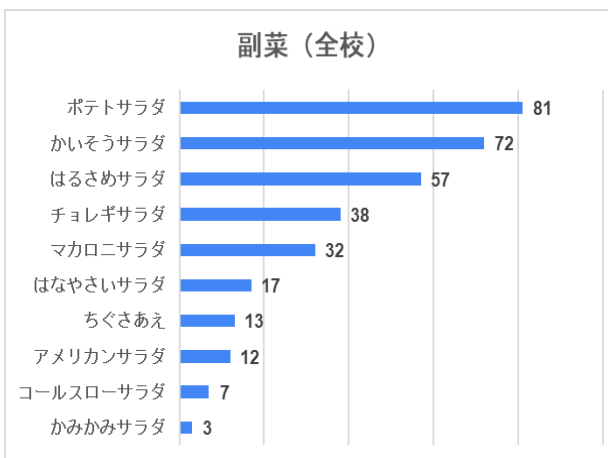
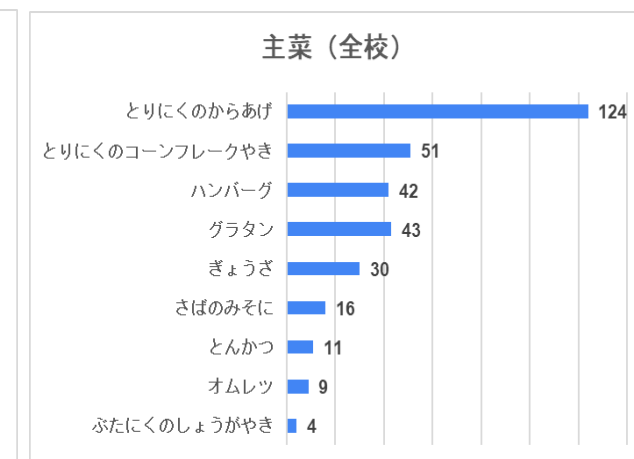
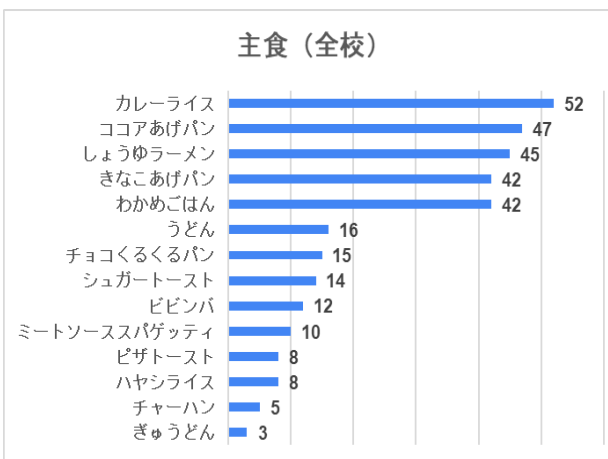
11月15日 子どもの成長を祝う 七五三

七五三は、3歳・5歳・7歳の年に晴れ着姿で神社や寺院にお参りし、子どもの健やかな成長を祝う行事です。七五三には、千歳飴や赤飯などの行事食を食べる文化があります。



リクエスト給食

今年度も、全校一斉にリクエスト給食アンケートを実施しました。アンケート結果をもとに、11月から3月の給食に、学年ごとに人気の献立を組み込んでいきたいと思っています。以下に、全校児童の結果の概要を示します。



リクエスト給食実施予定

11月：1・3年生
12月：2年生
1月：4年生
2月：5年生
3月：6年生

楽しみに待っていてね！

日本全国味めぐりツアー 青森県

青森県は、ごぼうの生産量が日本一です。ごぼうの旬は、秋から冬です。同じく全国一位の生産量を誇る、長いもの輪作作物として栽培されています。

青森県では、約50種類もの品種のりんごが栽培されています。青森県で生まれた代表的な品種には、「ふじ」「トキ」「陸奥」「つがる」などがあります。



ごぼうサラダ
ぶたにくの
アップルソースやき



むぎごはん



せんべいじる

せんべい汁は、肉や野菜を入れた汁に、南部せんべいを割り入れて煮込む八戸地方の郷土料理です。汁物用に開発されたせんべいは、煮込んでも溶けにくく、もちもちとした食感になります。

青のりポテトビーンズ



【材料】4人分

じゃがいも
水煮大豆
かたくり粉
揚げ油
青のり
塩

4 個
100g程度
適量
適量
小さじ 1
小さじ 1/2

「青のりポテトビーンズの作り方を教えてください！」とのリクエストがあったので、今月号に掲載します。

【作り方】

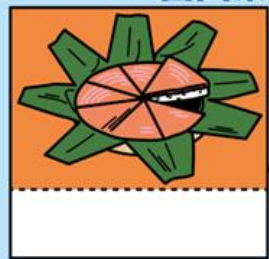
- ① ジャがいもは、皮をむいて一口大に切り、水にさらす。
- ② ジャがいもの水気をしっかり切り、160℃の油で素揚げする。(約5分)
- ③ 水煮大豆の水気をきり、片栗粉をまぶす。
- ④ 170℃の油で大豆をカリッと揚げる。(約2分)
- ⑤ 揚げたじゃがいもと、大豆に、塩と青のりをまぶす。

※揚げ物は必ずおうちの人と一緒にやろう！

郷土料理クイズ

ごめりょうりへん
お米料理編

富山県



秋田県



ヒント
ごはんを棒に巻き
つけて作るよ！

北海道



岡山県

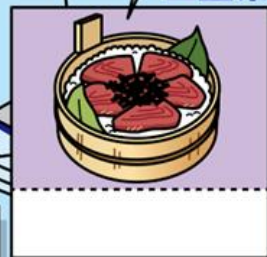


千葉県



ヒント
混ぜ合わせて
食べるおすしだよ！

三重県

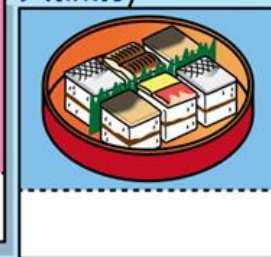


自分の地域に伝わる
お米料理を
書いてみよう！

鹿児島県



大阪府



箱ずし ・ きりたんぼ ・ てこねずし ・ ばらずし
太巻きずし ・ 鶏飯 ・ ますずし ・ いかめし

こたえ

北海道ーいかめし／秋田県ーきりたんぼ／千葉県ー太巻きずし／富山県ーますずし／
三重県ーてこねずし／大阪府ー箱ずし／岡山県ーばらずし／鹿児島県ー鶏飯