



愛知 まるごといただきます

東浦町では、毎年愛知県教育委員会主催の「わが家の愛であ朝ごはんコンテスト」で受賞した児童の献立を給食に取り入れています。今年度は、本校の2名の児童が初めて「佳作」に入りました。

1月27日のごま豆乳みそ汁(5年生川口涼名さんの献立)に引き続き、3月8日に**たこめしの具(6年生木村駿介さんの献立)**が給食として提供されました。この日に使用された「たこ」は南知多町の豊浜で獲れたものです。木村さんは「たこが好きなので、以前からたこめしが食べたかった。おいしくてよかった。」担任の先生やクラスの児童も「大きなたこがおいしかった!」と喜んでいました。当日の給食の様子は、中日新聞や東浦町の広報で紹介されました。

〈献立〉 ごはん 牛乳 たこめしの具 鶏肉の南蛮焼き(1,2年1個 3年~2個) 八杯汁 ミックスナッツ

たこめし



たこめしは、南知多町の家庭料理です。今回のたこめしは、木村さんの家庭でよく作るレシピに沿って調理しました。たこを引き立たせるように大きく切り、ころころの食感を持たせました。また、生姜の香りがアクセントになり、食欲をそそる味になりました。

自分の献立が給食になる喜びを感じる瞬間でした。



木村駿介さん

《材料4人分》

たこ 60g ぶつ切り
ちくわ 20g 小口切り
にんじん 30g 千切り
生姜 1/2片 おろす
しょうゆ 大さじ1
砂糖 小さじ1
みりん 小さじ1/2
酒 小さじ1/2
だし汁 大さじ2
ごはん 茶碗4杯

※材料をだし汁と調味料で煮ます。生姜と下ゆでしたたこを加え、煮含めます。具とごはんを混ぜ合わせます。



ミックスナッツ



カシューナッツ抜きのでら豆・ひよこ豆・アーモンドを使用し、食物アレルギーの児童に配慮しました。



鶏肉の南蛮焼き

南蛮とは、ねぎや唐辛子を用いた料理のことです。東浦町では、焼き物に必ず手作りのたれをかけます。手作りの味が給食の味として馴染むと嬉しいです。



本校は、多文化共生の学校です。全校児童の約1/5が外国籍です。

8年前から4年生の総合的な学習の時間に「愛知まるごといただきます」のテーマで、年間を通して郷土料理の学習や調理実習(きしめん・ういろう・五平もち・みそおでんなど)を行い、郷土を愛する心を育てています。



はちはいじる八杯汁



献立表を見た児童が「はちはいじるって、なあに?」と聞くほどユニークな名前です。「八杯汁は三河地方の郷土料理です。その由来は八杯おかわりするくらいおいしいと言われ、地元でとれる野菜をたくさん入れて作るからです。」と答えると「へー」と不思議そうでした。給食では、削り節で濃いだしをとり、薄味で調味したので、愛知県産の野菜の持ち味やさといものとりみが秀でていました。

《材料4人分》

にんじん 80g 1/2切り
さといも 80g 薄切り
だいこん 100g 1/2切り
油揚げ 1枚 薄切り
豆腐 150g 角切り
干し椎茸 1枚 薄切り
こまつな 50g 1cm切り
しょうゆ 大さじ1.5
塩 少々
みりん 小さじ1
片栗粉 小さじ1
だし汁 300ml



※硬い材料から順にだし汁で煮ます。野菜が煮えたら、調味します。小松菜を加え、水溶性片栗粉でとろみをつけます。

