

11月

給食だより



渋谷区立笹塚小学校

給食目標「郷土の味にふれよう」



郷土料理とは、その地域ならではの食材を使いその地域独自の調理法でつくられた料理です。料理一つ一つにその地域の歴史や文化、自然風土、食材の旬を感じることができます。日本人の健康な心身を育んできたこの伝統的な食文化を、学校給食を通して子供たちに伝えていきます。



【11月の郷土料理】



11月5日（火）【のっぺい汁】佐賀県の郷土料理

・佐賀県の家庭料理の1つです。片栗粉でとろみをつけることを「のっぺ」「のっぺい」と言い、とろみをつけた汁に根菜をいれるのが特徴で「ぬっぺいじる」とも言います。

11月19日（火）【あちゃら漬け】福岡県の郷土料理

・季節の野菜と赤唐辛子を和えた酢の物です。ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「achar（アチャール）」が語源とされています。「あちゃら漬け」は、安土桃山時代から江戸時代初期にかけて行われた南蛮貿易により伝わったと言われています。

11月21日（木）【吉野汁】奈良県の郷土料理

・奈良県の吉野山が葛の産地であることからすまし汁に葛でとろみをつけた特徴の料理です。とろみのある汁なので冷めにくく体が温まるのが特徴です。



【11月の地場産物】

11月19日（火）【大蔵大根と鶏の旨煮】

とうきょう元気農場（東京都八王子市）で栽培された大蔵大根を使います。

大蔵大根は今から50年ほど前まで東京都杉並区や世田谷区でたくさん育てられていました。先まで太さが同じで皮が柔らかく、甘みのあるのが特徴です。

笹塚小学校のみなさんに東京生まれの大蔵大根を食べて欲しいと思い、夏に種をまいてもらいました。大蔵大根は大きく育っているようですよ。楽しみですね。



←【渋谷ワンダフル給食プロジェクト】
動画がアップされています。
ご覧ください！

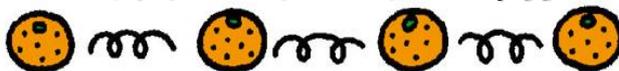


【11月のワンダフル給食】



11月26日（火）

- ・ごはん
- ・プルコギ
- ・チャプチェ
- ・ミックスベリーゼリー・牛乳



11月29日（金）

- ・ごはん
- ・ぶりステーキ根菜類を添えて
- ・沢煮椀
- ・牛乳



11月はワンダフル給食が2回あります。1回目は韓国料理です。

プルコギには牛肉をりんごなどをすりおろした特製のタレに漬けてこみ焼き上げます。

チャプチェは、本格的に韓国はるさめを使って仕上げます。いつも給食で食べているはるさめとの違いを感じながら食べて欲しいと思います。

2回目は和食です。

脂ののった新鮮なぶりをカリッと揚げて、利尻昆布でとっただし汁で作ったタレをかけていただきます。一緒に、昆布だしと薄口しょうゆで炊いたブロッコリー・大根・人参も添えて色鮮やかに仕上げます。



【11月のおはなし給食】



11月7日（木）

【男子☆弁当部オレらの友情てんこもり弁当】より【男子弁当部のたまごやき】
【おなべおなべにえたかな】より【ふしぎななべのにんじんとまめのスープ】

11月22日（金）

【大どろぼうホッツェンプロッツ】より
【どろぼうジャーマンポテト】と【どろぼうきのこスープ】

11月25日（月）

【精霊の守り人】より【ノギ屋の鶏飯】と【タンダの山菜汁】
お楽しみに！

