

2月6日(月)に、生産者やJA関係者の方を招待した会食会が実施されました。
 生徒たちは、地元の野菜をふんだんに使った給食を食べながら、生産者の方々に野菜を育てることのご苦労などを伺い、有意義な時間となりました。



中学生との会食は
 とても楽しかったです。
 壬生の野菜が大好きと
 言ってもらえて
 うれしく思います。

南大飼中 生産者との会食会



壬生産コシヒカリご飯 栃木県産牛乳
 壬生産ごぼうと豚肉のかりん揚げ (食育だより11号掲載)
 壬生産にらの酢しょうゆ和え
 壬生産トマトと卵のスープ 壬生産とちおとめ



食育だよりバックナンバーは壬生町公式サイト <http://www.town.mibu.tochigi.jp/>
 トップページ>町からのお知らせ>各課からのお知らせ(学校教育課)

食育だより

H24.3.6発行
 第15号
 壬生町教育委員会

1年生は
 しもつかれ
 初挑戦の人が
 たくさん

今年も食べたよ!しもつかれ

今年はこの午の日に各校でももつかれをいけました。給食のしもつかれは、酒かすを控えめにした子ども向けなので、先入観のない子ほど抵抗なく食べているようです。作り方などは、壬生町公式ページから食育だより12号をご覧ください。

しもつかれおいしい!
 おかわりください!

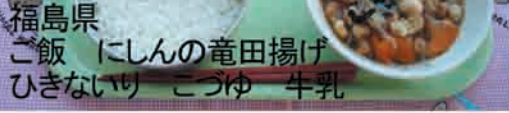


裏面もご覧ください

味日本めぐり

こづゆは、貝柱のだしをぜいたくに使ったごちそう汁ものです。

1月の給食週間恒例となった日本味めぐり。
今年、この5県の郷土料理を、できるだけ壬生の地場産物を使って再現しました。
どの献立も大好評のうちに給食週間を終えることができました。



福島県
ご飯 にしんの竜田揚げ
ひきないり こづゆ 牛乳



栃木県
県産小麦パン 壬生産もち豚の一口カツ
かんぴょうのたまごとうどん
壬生産にらの酢じょうゆ和え 壬生産とちおとめ

県産、壬生町産の食材をたっぷりもりこんだ献立です。



ゼリーフライは、おからとじゃがいもを使ったフライです。



埼玉県
かてめし ゼリーフライ
深谷ねぎのナムル 牛乳

だんごはひとつひとつ手作りでのはして作りました。



大分県
米粉パン とり天 おひたし
だんご汁 ぼんかん 牛乳

小麦粉とスパイスから手作りした海軍カレーです。



神奈川県
海軍カレー
きゃべつとコーンのサラダ 牛乳



こんな給食食べています

チキンのコーンフレーク焼き

見た目は油であげてあるフライのようですが、実はオーブンで焼いています。下味をつけるときに使うマヨネーズの油分だけで衣がカラリと焼きあがります。細かくくだいたコーンフレークの風味もアクセントに。

材料 (小学校中学年4人分)

鶏むね切身皮なし	… 50g×4切	ドライパン粉	… 大さじ 4
塩	… 少々	コーンフレーク	… 30g
こしょう	… 少々	粉チーズ	… 小さじ 1強
マヨネーズ	… 大さじ 2		

作り方

- 鶏肉を観音開きにして薄くし、塩、こしょう、マヨネーズで下味をつける (30分以上つけこむ)
- コーンフレークを袋などの中でもんで細かくくだく。
- くだいたコーンフレーク、パン粉、粉チーズをまぜて衣を作る。
下味をつけた鶏肉に衣を押しつけるようにまぶす。
- 200℃に温めたオーブンで15分ほど焼く。オーブントースターや魚焼きグリルでも焼けますが、こげないようにアルミホイルをかぶせるなど火加減を調整してください。

