

壬生小学校では、2月25日に生産者との会食会を実施しました。
人気のにらそばろ井のほか、壬生産のねぎとわかめのスープや、有機栽培のにんじんをふんだんに使ったサラダなど、地元の野菜たっぷりの給食をいっしょに味わいながら、楽しいひとときを過ごしました。

いつも食べている給食の野菜は、自分たちの身近にいる生産者の皆さんが一生懸命に作ってくださっていることを、子どもたちはそれぞれに感じていたようです。

生産者との 会食会

壬生小学校



にらそばろと卵の二色丼 有機にんじんのサラダ
わかめとにらのスープ 牛乳

食育だより

H27.3.6発行 第24号 壬生町教育委員会

食育
給食情報
公開中!

壬生町の学校給食と食育
壬生町教育委員会から
<http://www.mibu.ed.jp/>

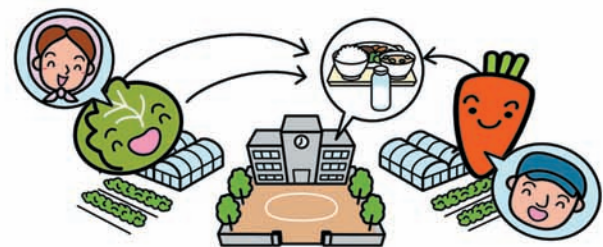


給食に野菜を出荷してくださる 生産者の方を募集しています

「生産者の顔が見える学校給食」を目指しています

お子さんやお孫さんが通学している学校や、お住まいの地域の学校に、野菜などを納入して下さる方を募集しています。

期間等の条件はご相談に応じます。1回だけでも可能です。壬生町教育委員会・学校教育課 (TEL 81-1871) まで、お気軽にお問い合わせください。



にんじん農家さんと
たくさん
お話できました!



味日本めぐり



鳥取県

どんどろけ ハタハタのみそカツ
いもこん鍋 和なしゼリー 牛乳



宮城県

ご飯 さんまのゆずみそ煮
笹かま入りおひたし はっと汁 牛乳



熊本県

米粉パン きびなごのごまフライ
れんこんのサラダ
タイピーエン
甘夏ゼリー
牛乳



新潟県

県産小麦食パン 大平産巨峰ジャム
かんぴょううどん とちまるくんの卵焼き
いらともやしのナムル いちごムース 牛乳



私たちの祖先は、各地の自然に合わせて四季折々にいろいろな産物を作り、それを利用した料理を生み、代々受けついできました。そんな歴史を持つ和食が、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、世界的にも優れた文化として認められました。各地に伝わる郷土料理、私たちがもしっかり受けついでいきたいですね。



岐阜県

高山ラーメン 鶏ちゃん 五平もち 牛乳

給食人気メニュー紹介

インド煮は、約40年前に鹿沼市の給食として当時の栄養士が考えた献立です。そのころの給食の主食にはご飯がなく、毎日がパンだったので、パンに合う煮物料理をと工夫して考えられたそうです。その後、壬生町にも伝わって人気メニューとなりました。

鹿沼、壬生出身の大人は給食で食べていた、懐かしの味です。カレーとケチャップの味なのにさつまあげやこんにやくが入っているのがちょっと不思議な感じですが、食べてみると意外とおいしいんですよ。現代の子どもたちにも大人気です。

- 材料 (作りやすい分量)**
- じゃがいも …大3個
 - 揚げ油 …適量
 - サラダ油 …小さじ1
 - カレーパウダー …小さじ1
 - 豚小間肉 …100g
 - にんじん …大1本
 - たまねぎ …小2個
 - こんにやく …1/2枚
 - さつまあげ …2枚
(具の入っていないシンプルなもの)
 - 乾燥大豆 …50g
(水煮大豆の場合は100g)
 - 水 …150cc
 - 上白糖 …小さじ4
 - しょうゆ …大さじ1
 - 塩 …小さじ1/5
 - ケチャップ …大さじ5

- 作り方**
- ① 大豆は一晚水戻してから、柔らかく下ゆでします。
 - ② にんじんはいちよう切りにしてさっとゆでておきます。たまねぎは1.5cm角の角切りにします。さつまあげは熱湯をかけて油抜きし短冊切りに、こんにやくも短冊切りにして熱湯でゆでてアク抜きしておきます。
 - ③ じゃがいもを1.5cm厚のいちよう切りにし、水にさらしてからざるにとり、キッチンペーパーなどで水気をとります。170～180℃の油で火が通るまで揚げます。
 - ④ フライパンにサラダ油を入れ、カレーパウダーを入れて弱火にかけます。焦がさないようにいためて香りを出し、豚肉を入れます。火が通ったら、たまねぎを入れて炒め、しんなりとしてきたら、ゆでておいたにんじん、こんにやく、さつま揚げ、大豆の順に入れて炒めます。
 - ⑤ 水、上白糖、しょうゆ、塩、ケチャップの順に入れて煮ます。水気がなくなってきたら、素揚げしたじゃがいもをからませて、できあがり。



インド煮