

1月のワンポイント献立

行事食 ～正月料理～

松葉ごはん
ミルク
雑煮
剣えびのから揚げ
栗きんとん



栗きんとんは、砂糖を使わず栗の甘露煮のシロップのみで作りました。お正月に食べたという児童も多く、人気がありました。

児童がお正月に食べた料理で多かったのが、くわい、黒豆、えび、そして栗きんとんでした。給食で「くわいのからあげ」が出されるようになってから「くわい」をお正月に食べる児童が増えたようです。給食がきっかけで伝統的な食事が受け継がれるとよいと思います。

郷土食 ～広島県～

麦ごはん
ミルク
八寸
がじつあえ
みかん



八寸とは、直径24cm位のお皿に煮物を盛りつけたことが、その名前の由来です。

がじつあえの「賀日」は元旦という意味があります。あなごと野菜をあえた料理を元旦に食べる習慣が瀬戸内にありました。1年の無事を祈り、新年を祝うお正月の料理です。給食では、ほうれん草やにんじんとともにあえました。

行事食 ～給食週間～

ごはん
ミルク
かきあげ
かきのみぞれわん
みかん



新料理「かきのみぞれわん」は、昆布とかつお節でだしをとり、スチーム牡蠣・豚肉・おろした大根・にんじん・水菜等が入った汁わんです。

「かきのみぞれわん」は、平成21年度に6年生だった児童が、「言語・数理運用科」の時間に「地場産物を使った広島らしい献立」として考えた皆実オリジナル料理です。この料理が広島市の統一献立として採用されました。本校の児童の考えた献立が、統一献立として採用されたことは広島市初の快挙です。現6年生にとって、献立をたてる際の励みになっています。