

2月のワンポイント献立

6年生の児童が言語・数理運用科の時間で学習した「地場産物を使った広島らしい献立」を給食の献立として取り入れました。4クラスの内3クラスを2月に実施しました。紹介します。



皆実オリジナル給食 ～6年3組～

キャロットピラフ
ミルク
カキとブロッコリーの
バター炒め
海鮮サラダ
ほうれん草のポタージュ



ほうれん草のポタージュは、広島県内産のほうれん草をミキサーにかけ、ホワイトソースと合わせました。



「ほうれん草のポタージュの見た目は、悪かったけど、食べたらとてもおいしかった。」という感想が多かったです。食べやすいように缶詰のクリームコーンを使用しました。海鮮サラダのドレッシングには、広島県内産のレモンで作ったレモン果汁を使用しました。

皆実オリジナル給食 ～6年2組～

ごはん
ミルク
はるさめと肉団子のスープ
大根のそぼろあんかけ
フルーツミックス



豚ミンチを使い給食室で手作りした団子は、「生姜がきいて、とてもおいしかった。」と好評でした。また、だし昆布のきいただいで、地場産物の大根をゆで、あんかけにした「大根のそぼろあんかけ」は、大根が苦手な児童でも食べやすかったようです。

皆実小オリジナル給食 ～6年1組～

広島まんさい丼
ミルク
鶏肉とれんこんの
はさみ揚げ
ほうれん草の
マヨネーズあえ



「広島まんさい丼」は、呉市沖の瀬戸内海でとれた「ちりめんいりこ」や広島県内産の「えのきだけ」「広島菜」などを使い、豚肉と一緒に丼の具にしました。「ごはんが足りない。」という声を聞くくらいよく食べていました。鶏肉とれんこんのはさみ揚げは、れんこんを小さく切り、鶏ミンチの中に混ぜたことで、とてもよい食感でした。