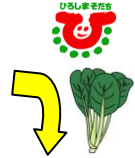


3月のワンポイント献立

2月にも紹介しましたが、6年生が、言語・数理運用科や総合的な学習の時間を活用し、考えたオリジナルメニューの第4弾を紹介します。

皆実小オリジナル給食 ～6年4組～

ごはん のり佃煮
ミルク
里芋と小松菜の肉じゃが
大根とツナのサラダ



このメニューは6年4組の児童が考えたものです。市内産の小松菜と、じゃがいもではなく里芋を使った肉じゃがです。小松菜の彩りがとてもきれいな肉じゃがになりました。下茹でして里芋を使ったので、ぬめりができることもなく、とてもきれいに仕上がりました。「じゃがいもより、里芋がいいな。」という児童の感想もありました。

郷土食 ～広島県～

ごはん
ミルク
お好み揚げ
広島菜漬
みそ汁



お好み揚げの衣にはきな粉を使っています。きな粉には食物繊維が豊富に含まれています。きな粉を入れることで、香ばしさも増します。

お好み揚げは、広島県の郷土食お好み焼きをイメージしています。給食室には焼きもの機がないため、揚げ物機を使い、丸くなるように一つずついねいに揚げています。児童が自分でお好みソースをかけて食べます。とても人気のあるメニューです。

不足しがちな食品を使った料理 ～大豆～

パン
いちごジャム
ミルク
ポークビーンズ
三色ソテー



不足しがちな大豆をしっかり取るために、給食では様々な工夫をしています。中でもポークビーンズは、ケチャップ味の洋風煮物で、子どもたちに人気のメニューです。じゃがいもから出るでんぷんのとろみで、味がとてもまろやかになります。