

11月 給食だより

砂川市学校給食センター発行

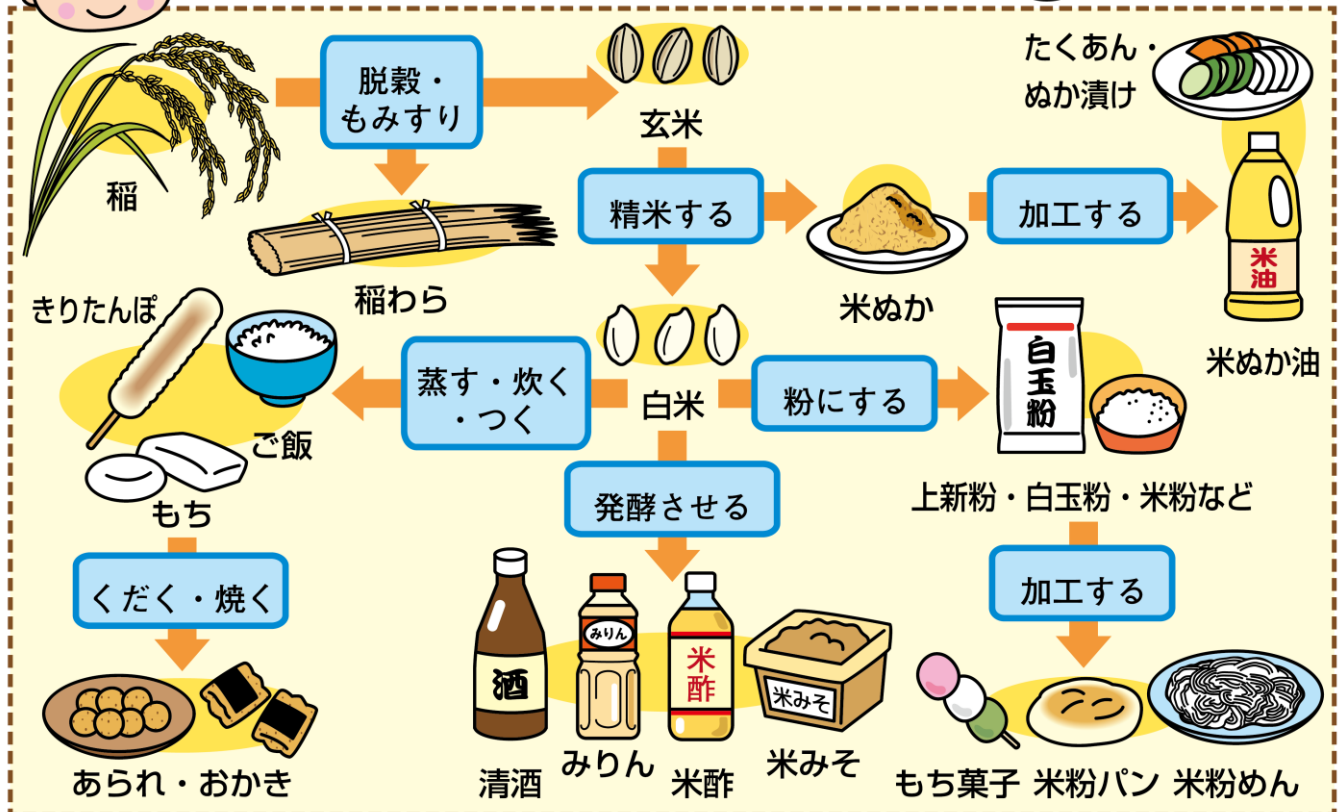
お米のおはなし



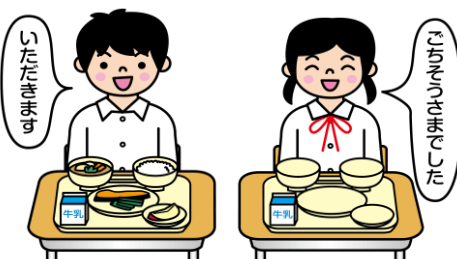
新米のおいしい季節になりました。日本の主食であるお米の歴史は古く、縄文時代に水田による「稲作」が中国大陸から伝わり、弥生時代には北海道と沖縄県を除く各地に広まりました。現在では、北海道から沖縄県まで全国各地で作られており、おいしさや作りやすさを追求したさまざまな品種のお米が誕生しています。



お米(稲)からできるもの



日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味しています。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にしていいただければと思います。



砂川小学校PTA献立 「開校130周年をお祝いして ～昔なつかしい人気メニュー給食～」

砂川小学校は、開校130周年をお祝いして、昔なつかしい思い出の給食について保護者の方へアンケートを実施しました。11月17日の記念セレモニーにアンケート結果の人気メニューがです。お楽しみに！

給食レシピのご紹介 野菜と春雨のキムチ炒め

材料	二人分
豚肉（スライス）	40g
玉葱（スライス）	1/4個
白菜（千切り）	葉1枚
人参（千切り）	6g
にら（2cmカット）	6g
春雨	6g
キムチ味	6g
醤油	小さじ1
料理酒	小さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	小さじ1/2

<作り方>

- 1、春雨はさっと茹でておく。
- 2、フライパンに油を入れ、豚肉、人参、玉ねぎを炒める。
- 3、豚肉に火が通ったら白菜を炒める。
- 4、調味料をいれ、春雨、にらを加える。
- 5、味をととのえできあがり。

11月の献立について

浦臼産の新米をいただきました！

ピンネ農協ブランド米生産組合さんと浦臼町クリーン米生産組合さんが新米を寄贈して下さいます。
“地元の子供達に食べてほしい”との思いが込められています。

20日「ゆめぴりか」、22日「ふっくりんこ」、24日特別栽培米「ふっくりんこ」を炊く予定です。

- 「お米」は、砂川産、奈井江産、浦臼産の「ななつぼし」を使用します。
- 「米粉」は、砂川産を使用します。
- 29日「鶏肉の塩から揚げ」、
- 30日「鮭のムニエル」に米粉を使用します。
- 「豚肉スライス」は、砂川産の上原ポークを使用します。
- 「玉ねぎ」は、砂川産を使用します。
- 「干しいたけ」は、奈井江産を使用します。
- 17日は、砂川小学校のPTA献立です。
- 24日は、和食の日献立です。

11月の献立で、給食訪問のときにリクエストがあったメニューです。

- ・さつまいも天ぷら
- ・味噌ラーメン
- ・ポテトサラダ
- ・親子うどん
- ・さけるチーズ
- ・パンネのトマトソース煮
- ・ナン
- ・チーズはんぺんフライ
- ・ソフトフランスパン
- ・ブラウンシチュー
- ・タンドリーチキン
- ・肉じゃが
- ・さばのみそ煮