

食育だより

H29.3.7発行
第28号
壬生町教育委員会



「壬生町の食育と学校給食」
教育委員会サイト内
<http://www.mibu.ed.jp/>
携帯電話からも閲覧できます。



給食週間『日本の味めぐり』

私たちの祖先が、地域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、受けついできたものを未来ある子どもたちへ、日本の食文化として伝えていきたいと給食週間に『日本の味めぐり給食』を実施しました。

給食のはじまりの献立

- ・おにぎり
- ・鮭の塩焼き
- ・たくわん
- ・味噌汁



群馬県

- ・おきりこみ
- ・ホルモン揚げ
- ・こんにゃくのピリ辛炒め



青森県



- ・いかの竜田揚げ
- ・野菜炒め(りんごソース)
- ・じゃっぱ汁
- ・リンゴゼリー



東京都



- ・深川丼
- ・小松菜のごまあえ
- ・ちゃんこ汁



宮崎県



- ・チキン南蛮
- ・切り干し大根のサラダ
- ・豆腐としいたけのスープ
- ・日向夏ゼリー



『日本の味めぐり給食』の中から人気の高かった料理のレシピ

材 料	4人分(g)	切り方等
焼き竹輪	2本	半分に切り縦に1/2に切る
小麦粉	9	
卵	7	
水	4	
パン粉	10	
揚げ油	5	
ウスターソース	2	
しょうゆ	2.5	
みりん	2.5	
酒	2	
さとう	3	
トマトケチャップ	4	

【作り方】

- ①小麦粉・卵・水をまぜて衣を作る
- ②切った焼き竹輪に①をつけ、パン粉をまぶしたら180℃の油で揚げる
※火通りが均等にならなくなるので、衣をつけるときに竹輪の穴の部分に衣がたたくさんつきすぎないように注意しましょう
- ③ウスターソース・しょうゆ・みりん・酒・砂糖をひと煮立させてソースを作る
- ④②に③のソースをかけて出来上がり



群馬県のB級グルメ『ホルモン揚げ』

富岡市周辺で愛されているB級グルメ。ホルモンといっても、その正体は“ちくわ”のフライです。ちくわを縦半分に切った見た目がお肉のホルモンに似ていることからこの名がついたといわれています。甘じょっぱいソースが食欲をそそります！