

## 突撃！わらびの学校給食



# 『ひなまつり献立』

令和4年3月

3月3日は「桃の節句」です。ひな人形を飾り、子供たちの健やかな成長と幸せを願う行事です。

給食では『ひなまつり献立』として、小学校は2日、中学校は3日に登場しました。蕨の子供たちが健やかに育ってほしい…と願いを込めています。

給食センターで作ったちらし寿司の具を、自分のお椀の酢飯にのせて、「ちらし寿司」にして食べます。



すまし汁は『ひしもち』でおなじみの桃色、白色、緑色を食材の色で表現しました。桃色の花型しんじょうが春の訪れを感じさせてくれました。



中学校

**\*3月3日の献立\***

- ・酢飯
- ・牛乳
- ・お花の  
とうふハンバーグ
- ・ちらし寿司の具
- ・すまし汁

## 突撃！わらびの学校給食



# 『卒業お祝い献立』



令和4年3月

小学校6年生と中学校3年生が学舎を巣立つ日がやってきました。卒業生の門出を祝う献立として、卒業を祝う献立を提供しました。

卒業はおめで鯛（たい）にちなみ、小学校A校で9日、B校で16日、中学校で2日に『鯛ごはん』を、「卒業を祝う給食」を小学校で8日、中学校で10日に提供しました。



中学校

**\*3月2日の献立\***

- ・鯛ごはん
- ・牛乳
- ・鶏のごま照り焼き
- ・野菜の甘酢和え
- ・アップルティーパイ

小学校

**\*3月8日の献立\***

- ・赤飯（ごま塩）
- ・牛乳
- ・さわらすだち醤油焼き
- ・れんこんきんぴら
- ・お祝い汁
- ・お祝いクレープ



給食センターの職員一同、みなさんの活躍を応援しています。給食が恋しくなったら、レシピを参考に作ってみてくださいね。



## 突撃！わらびの学校給食

# 『みんなにここにご献立』

令和4年3月

カレーやビーフシチューは、小麦粉やバターを使って作ります。今月は、調味料を工夫して、鶏肉・牛肉以外の28品目のアレルギーを取り除いた「みんなにここちキンカレー」と「ビーフシチュー」を作りました。どちらの献立もじっくりと時間をかけて煮込むことで、素材のうまみを引き出しました。



中学校

**\*3月1日の献立\***

- ・ナン
- ・牛乳
- ・みんなにここちキンカレー
- ・たらのバジルフライ
- ・コールスローサラダ
- ・レアチーズ(いちご)

久しぶりの「ナン」の登場に、給食の時間の前から『楽しみ♪』との声が聞こえていました。



中学校

**\*3月14日の献立\***

- ・キャロットピラフ
- ・牛乳
- ・ビーフシチュー
- ・チキンステーキ  
マスタードソース
- ・コーンサラダ



# 突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

## 『切干大根の中華風サラダ』

令和4年3月

切干大根の歯ごたえが楽しい献立を考えてくれました。給食のサラダに使う野菜はすべてゆでています。食感を活かせるように、野菜をゆでる時間にも気を使っています。



野菜をていねいに洗い切ります。



調味料やごまを入れていきます。



野菜はゆでて、水で冷まし、冷蔵庫に入れます。

ドレッシングが全体にいきわたるように混ぜます。

☆☆☆ 完成 ☆☆☆



食缶に入れて  
教室へお届けします！



# 突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

## 『タイピーエン』

令和4年3月

熊本の名物料理の1つ「タイピーエン」を紹介してくれました。野菜や魚介のうまみを味わうことができました。春雨も入っており、つるつるとした食感も楽しめました。



食材の下処理をします。  
皮をむき、機械で切ります。



かまぼこ 30kg は  
機械で切れないので、  
包丁で切りました。



食材を釜に入れて、  
調理していきます。



その他の材料も入れ、  
塩を入れて味を整えます。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



# 突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

## 『けんちゃん風温麺(ウーメン)』

令和4年3月

宮城県の郷土料理「温麺（ウーメン）」をけんちゃん風にアレンジしてくれました。具をたっぷり入れたので、食べごたえのある「温麺」が出来上がりました。

食材の下処理をします。  
皮をむき、機械で切ります。



小ねぎは、3人がかりで  
包丁で切りました。



食材を釜に入れて、  
調理していきます。



その他の材料も入れ、  
塩を入れて味を整えます。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



食缶に入れて  
教室へお届けします！

