

給食だより

平成30年11月号
山形市学校給食センター
第346号

新米の季節になりました おいしいお米を食べましょう！

今年も新米が出回っていますね。お米は、春に種もみをまいて苗を作り、稲が育ち、秋に収穫するまで、約半年もの期間がかかります。さらに収穫した稲を精米し袋詰めなどをして私たちの元へ届くまでにも多くの人の手がかかっています。感謝の気持ちを持って、おいしい新米をたくさん食べましょう。

山形のお米に新しく仲間入りした 雪若丸を紹介します



雪若丸は、今年から本格的に生産がはじまった山形の新しいお米です。この雪若丸は、はえぬきに比べてお米の粒が大きく、粘りや固さに優れた新食感のお米です。名前は山形県のみなさんの投票で決まりました。雪のような白さとつやがある粒が美しいこと、つや姫の次に生まれた弟のようなお米であることからこの名前になったそうです。

山形の新しいお米、雪若丸をぜひ味わってみてください。

今年も給食に「雪若丸」が登場します！

小学校

A1ブロック 11月21日
B1ブロック 11月22日
A2ブロック 11月26日
B2ブロック 11月27日

中学校

Aブロック 11月19日
Bブロック 11月20日

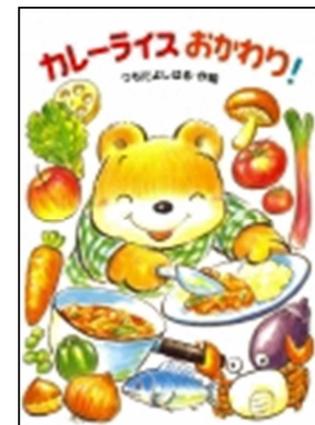
お楽しみに！



本の中の料理が給食に登場します！

秋の読書週間に合わせて、学校給食では本に出てくる料理を献立に取り入れました。今回登場するのは、山形県鶴岡市出身の絵本作家、つちだよしはるさんの「カレーライスおかわり！」に出てくるきのこカレーです。給食では、マッシュルームやしめじ、山形市産のにんじん・じゃがいもなどを使ってつくりました。絵本の中には様々なカレーが登場します。みなさんはどんなカレーが好きですか？いろいろなカレー作りに挑戦してみるのも楽しそうですね。

他にも、図書館などには食べ物が出てくる本もたくさんあります。読書の秋、ぜひ好きな本を見つけて読んでみてくださいね。



カレーライス おかわり！
つちだよしはる・作絵
あかね書房

学校にこの本がない場合は、市立図書館にもあるベニ！



きのこカレー



給食のカレーは大きな釜でじっくり煮込んだ人気メニューです！

材料（4人分）

鶏肉	60g
じゃがいも	110g
にんじん	60g
玉ねぎ	110g
マッシュルーム	40g
しめじ	40g
グリーンピース	12g
油	小さじ1
おろしにんにく	1g
粉チーズ	大さじ1
脱脂粉乳	大さじ2
ウスターソース	小さじ1/2
カレールウ	60g
カレー粉	小さじ1/4
塩	少々

作り方

- ①鶏肉は一口大に切る。じゃがいも、にんじんはさいの目切りにし、玉ねぎはうす切りにする。
- ②マッシュルームは四つ割りにし、しめじは小房に分ける。
- ③鍋を熱して油をひき、おろしにんにくを入れて玉ねぎをすき通るまで炒め、鶏肉を入れてさらに炒める。
- ④にんじん、じゃがいもを入れて炒め、カレー粉、塩を入れて炒める。材料がひたるくらいの水を入れる。
- ⑤マッシュルーム、しめじを入れて火を通し、ウスターソース、カレールウを入れてさらに煮込む。
- ⑥粉チーズ、脱脂粉乳を入れて煮込み、最後にグリーンピースを入れて仕上げる。

今月の山形市産食材

給食では、山形市内でとれた食材を積極的に使用しています。今月は山形市産の にんじん じゃがいも キャベツ 大根 セロリ りんご を使用する予定です。



にんじん じゃがいも キャベツ 大根 セロリ りんご