



お肉くん42



(バクバク委員会キャラクター)

ぱくぱくフログ



おにぎいくん

(バクバク委員会キャラクター)

<p>4月11日</p> <p>きゅうしょくスタート</p>	<p>今日から給食がはじまります。給食の献立は、調理員さんや先生方と相談しながら、みなさんの健康によいもの、旬のもの、みなさんの好きなもの、いろどり・・・とてもたくさんのことを考えながら栄養士が献立をたてます。</p> <p>おいしい給食をみなさんに、楽しく食べてもらえたら嬉しいです。</p>
<p>4月27日</p> <p>ニョッキ</p> 	<p>ニョッキは、ゆでてつぶしたじゃがいもと小麦粉に卵や牛乳を加えてねって、丸くしたものです。丸い形をしています。じつはパスタの仲間です。パスタというと、スパゲッティのような形を想像する人が多いと思いますが、ニョッキやマカロニのような形のものも、パスタの仲間に入ります。</p>
<p>5月30日</p> <p>かんぴょう</p> 	<p>かんぴょうは、スイカくらいの大きさの「ゆうがお」という実をくるくるむいて干したものです。食物せんいがたくさん入っています。食物せんいには体の中のいらぬものを外に出して、からだ全体の調子をととのえる大切な働きがあります。日本では昔からよく食べられてきた食べ物です。</p>
<p>6月29日</p> <p>スパゲッティ</p>	<p>スパゲッティはイタリア料理として有名ですね。しかし、生まれは中国だという説もあります。イタリアの商人で旅行家だったマルコ・ポーロが中国からもちかえたのがスパゲッティのはじまりだという説があるからです。しかし、その前からイタリアでつくられていたという説もあります。食べ物の歴史にはいろいろな説があるのです。</p>

<p>7月14日 アイス</p> 	<p>夏のおやつ定番であるアイスですが、実は3つに分かれています。牛乳を多く使っている順に、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイスです。アイスクリームを買う時に、表示をみてみてください。これらの3つのどれかが書いてあります。アイス以外にも、食べ物を買う時に表示をみて買う習慣が身につくといいですね。</p>
<p>9月29日 あおぞらきゅうしょく</p> 	<p>野外で季節を感じながら食べる、「青空給食」を実施しました。各クラス、学年で食べる場所をきめて、給食を食べました。青空のもと、校庭、屋上、土俵、梨園など、さまざまな場所で楽しそうに食べている様子が見られました。</p> 
<p>10月28日 やきそば</p> 	<p>やきそばのはじまりは、戦争が終わってすぐのことです。当時は小麦粉などもあまり手に入らなかったため、小麦粉でできた中華めん、安く手に入りやすかったキャベツを入れて量をふやし、中国にある、めんを炒めて味付けをした料理（チャオメン）を参考に考えたそうです。教室で、パンにやきそばをはさんで「やきそばパン」にして食べました。</p>
<p>11月30日 けいちゃんどん</p>	<p>みささんはB級グルメという言葉を知っていますか？ B級グルメとは、その地域で多く食べられている、安くておいしい料理のことです。鶏ちゃん（めいほう鶏ちゃん）は、岐阜県のB級グルメのひとつです。その鶏ちゃんをごはんのせて、鶏ちゃん丼として食べました。</p>

【ぱくぱく大根プロジェクト】

9/14：種まき



とてもりっぱな
大根ができました。
赤だいこんや
おもしろい形の
大根もありました



9/28：間引き



11/30：収穫



12月2日

ぱくぱくだいこんポトフ



12/2：大根給食

ポトフは、フランスの家庭料理のひとつで、「ポ」は“なべ”、「フー」は“火”。火にかけたなべから名前がつけました。とり肉やウィンナーソーセージ、大きく切ったにんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、大根をコトコト時間をかけてじっくり煮込みました。

この日の大根は、ぱくぱく元気委員と大師高校のお兄さん、お姉さん、先生で大切に育ててきた大根です。甘みがあり、野菜や肉のうまみをたっぷり吸った、おいしい大根入りのポトフができました。

12月21日

チキンロール



チキンロールは給食室の手作りです。アルミホイルをあけると中には、とり肉とチーズが入っています。塩とこしょうで、とり肉に下あじをつけます。そのとり肉の上にカットチーズをのせて、まきます。それをアルミホイルでキャンディーのようにつつんで、やきものきでやいてできあがりです。

スープはジュリエンヌスープです。ジュリエンヌは、いつものコンソメスープとは違う野菜の切り方になっていますね。ジュリエンヌとは「せん切り」という意味があります。