

給食だより3月号

日 校 雄 士
学 盛
小 南
2 月 井 田
年 立 平 岡 美
7 区 川 区
和 戸 川
令 江 校 栄

少しずつ春らしい気候になり、寒さが和らいできました。



1年生は入学したばかりの頃に比べて、給食の準備が早くなったり、苦手な食べものに挑戦できるようになったりしています。6年生は3月が小学校生活最後の給食になるので、思い出に残る給食となるといいです。

6年生に思い出作りの一つとして「また食べたい！給食アンケート」をとりました。その結果を発表します。リクエストの上位に入った料理は、栄養価等を考慮しながら可能な限り3月の給食に取り入れています。

6年生卒業リクエスト給食 結果発表！！

料理部門

- 1位 きなこ揚げパン…23票
- 2位 カレーライス…20票
- 3位 パリパリ海藻サラダ…10票



1位の揚げパンは、1952年に大田区の小学校に勤める調理師さんが、時間が経過して硬くなったパンをおいしく食べてもらおうと、油で揚げて砂糖をまぶして提供したのが始まりとされています。今は時間が経過したパンを給食使用することはありませんが、多くの学校で揚げパンは人気メニューの

デザート部門

- 1位 フルーツポンチ…21票
- 2位 いちごのちょこっとがけ…10票
- 3位 あげバナナ…9票



※揚げバナナはインドネシアの料理の際に提供しましたが、デザート単体で人気であったためデザート部門としました。

ようです。2位はカレーライスです。本校の手作りカレーライスは玉葱をよく炒めて甘みを出し、市販のルーは使用せずにバターと小麦粉でルーを作ります。平井南小のデザートは、寒天やケーキも、加工されたものではなく、手作りで優しい味に仕上げています。

郷土料理、世界の料理部門

郷土料理 1位 山梨県（ほうとうを含む）…14票

世界の料理 1位 カナダ（メープルトーストを含む）…16票



郷土料理は、山梨県の「ほうとう」が大人気でした。ほうとうは、幅広い麺と野菜をみそ仕立ての汁で煮込んだものです。2位だったのは沖縄県の料理で、「沖縄そば」や「ラフテー」が人気だったようです。世界の料理はカナダの料理から、「メープルトースト」を3月の給食に取り入れました。他にも韓国の料理「ホトク」も人気でした。献立表の★マークがついているものは、6年生からリクエストがあったメニューです。児童に楽しんで食べてもらえるといいです。

給食レシピ★メープルトースト



材料(5人分)

- ・食パン…5枚
- ・バター…大さじ1強
- ・メープルシロップ…大さじ1と1/2
※純正のものがおすすめです。
- ・さとう…小さじ1/2

作り方

- ① バター、メープルシロップ、さとうを合わせたものをパンにぬる。
- ② オープントースターで好みの焼き色がつくまで焼く。