給食だより3月号

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年牛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。

料理部門

1位 カレーライス…15票

2位 揚げパン…13票

3位 オムライス…10票

1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、市販のルウ は使用せずにバターと小麦粉でル ウを作ります。平井南小のデザート は、寒天やケーキも、加丁されたも のではなく、手作りで優しい味に什 上げています。







デザート部門

1位 揚げバナナ…10票

2位 フルーツポンチ…8票

3位 いちごのちょこっとがけ…3票

ケーキ類…3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 部門とました。

2位の場げパンは、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ようで 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)…12票 世界の料理1位 カナダ(メープルトーストを含む)…10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、「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。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良

いです。

給食レシピ★揚げバナナ 材料(大人6人分)

- バナナ…2本~3本 →大きさに合わせて1/2 又は、1/3 に切る。
- 片栗粉…15g
- 小麦粉…15g
- ベーキングパウダー
- …0.6g(ひとつまみ)
- 砂糖…6g(小さじ2)
- ·水...30g
- ・揚げ油…適量
- 粉砂糖…お好みの量

作り方

- ① バナナを1/2 又は、1/3 に切る。
- ② 片栗粉~水までを合わせて衣を作る。
- ③ バナナに衣をつけて、170℃の油で 表面がカリっとするまで揚げる。
- 4 粗熱がとれたら、粉砂糖をかける。 (お好みで。)