

給食だより

R7 10月 今津共同調理場

9月の給食より

①郷土料理「ところてん」を手作りました。

夏の風物詩「ところてん」を郷土料理メニューとして取り入れました。松島では、昔はおやつとしてよく食べられたそうです。今でもお盆やお祭りの時などに作られ食べ継がれています。小学生の中には「生まれて初めて食べました。」という人もたくさんいました。ヘルシー献立としてご家庭でもいかがですか。

材料 てんぐさ30g、水2L、酢10cc、ごま(タレは味付ぽん酢や黒みつ等お好みで)



ところてんの材料てんぐさ



①20～30分煮溶かす。ふっとうしたら酢を入れる



②ザルでこす



③バットに流して冷やし固める



④ところてんつきで細長くつく



②リクエストレシピ(先生方・保護者様より)

～のりごまごはん～子どもたちでも簡単に作れます。

材料 ごはん 5人分、白だし大さじ2弱、いりごま10g、塩少々、ごま油小さじ1.5 もみのり適量

作り方 ごはんに、調味料とごまをまぜ、もみのりをトッピングする。

～オレンジサラダ～ドレッシングがオレンジ味です。

材料 レタス、きゅうり、にんじん、キャベツ、コーン、ウィンナー、
(ドレッシング) オリーブ油少々、味つきポン酢大さじ1、
100%オレンジジュース大さじ1

作り方 野菜は好みの大きさに切る。ウィンナーはスライスして軽く炒めて冷ます。ドレッシングを混ぜ合わせ、好みの量をかける。



③台湾 吉慶小学校と交流(6年生)

9月30日に6年生は台湾の小学生と交流学習を行いました。英語で学校紹介や松島町の紹介、そして今津小の給食の中から郷土料理のたこめしと、大人気手作りメニュー・メロンパンの紹介も行ってくれました。



Octopus rice



I'd like to introduce about our local food.
This picture is called Octopus rice, we got octopus in our area.

Next, I want to tell you about homemade melon bread.

私たちの町の郷土料理を紹介します。写真は「たこめし」です。私たちの住む地域ではたこがとれます。次に手作りメロンパンについて紹介します。

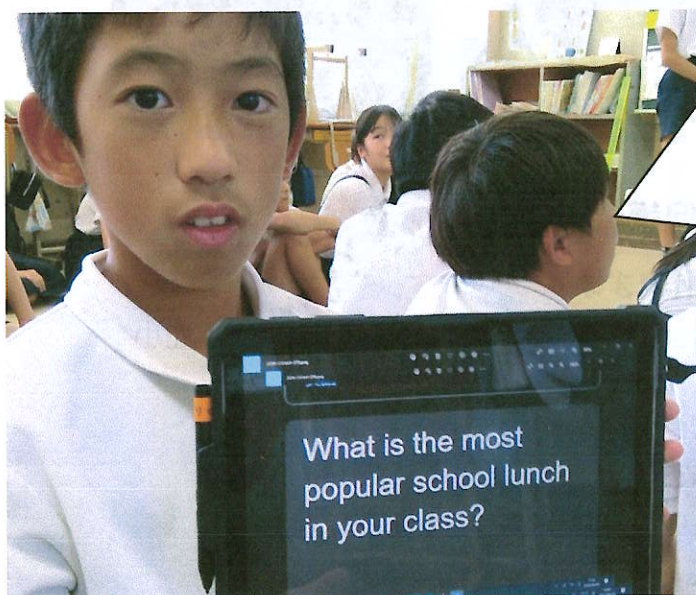


Homemade Melon bread



At our school, we can eat melon bread made by the school lunch teacher.
It's really delicious.

私たちの学校では給食の先生の手作りのメロンパンを食べることができます。とてもおいしいです。



稀隆さんは、台湾の小学生に「**あなたのクラスで一番人気の給食は何ですか？**」と質問しました。吉慶小の子どもたちは、「**ルーロー飯、カレー、タピオカミルクティー**」と答えてくれました。ルーロー飯とタピオカは今津の万博給食でも登場しましたね。

