



給食だより

10月

平成30年度10月10日
海田南小学校

100万食レシピ受賞！緊急インタビュー！

今年で6回目の「ひろしま給食100万食プロジェクト！」なんと、本校から優秀レシピ賞が選ばれました！受賞したのは5年1組小請海菜さんです！大崎上島で親戚の方が育てている「おと姫トマト」を使った「野菜ごろごろ おと姫トマトソース」を考えてくれました。給食委員会のメンバーが小請さんに、直接インタビューしてきました。



給食委員会

どうして、レシピを応募しようと思ったのですか？

給食委員会の人々が応募を呼びかけていて、せっかく考えたんだから出してみようと思いました。

こうげさん



親戚の方のトマトはどんなトマトですか？

おと姫トマトと言って、普通のトマトより、とても甘いんです。出荷もしています。



給食委員会

料理を作るときや考える時、大変なことはありましたか？

トマトをソースにしようと思いついたけど、意外と作るのがむずかしかったです。



選ばれた時の気持ちを教えてください。

とても、うれしかったです。トマトが甘いので、今度はお菓子料理にも使ってみたいと思っています。



おと姫トマトのことは、私も知りませんでした。そこで、大崎上島選果場の方に、島で作られているトマトについて詳しく教えてもらえました！

なぜ「おと姫」なのか？というところ、むかしむかし、おと姫様が島の周りにはたくさんある藻を、髪を結ぶひもに使っていたという言い伝えがあるそうです。ロマンチックですね！

また、普通のトマトは、緑のうちに収穫して、出荷までに赤い色がつくそうですが、おと姫トマトは赤くなるまで育て、甘味とうま味成分が増えてから収穫するそうです。そのため、遠くには出荷できないそうです。呉市や広島市の一部のスーパーで購入できるとのことでした。収穫の時期が終わっているため、給食では使えませんが、小請さんの選ばれた料理を、10月11日に給食でみんなと一緒に味わいたいと思っています。

今年^{ことし}は目指せ「3500食」^{しよく}

みなさん、今年^{ことし}もひろしま100万給食^{まんきゅうしよく}プロジェクトの季節^{きせつ}です！給食^{きゅうしよく}と家庭^{かてい}で合わせて100万食^{まんしよく}を目指^{めざ}しましょう。南^{みなみ}小^{しょう}は、昨^ま年度^{ねんど}2223食^{しよく}達成^{たっせい}しました。今年^{ことし}はもっと^たもっと^たもっと^た食べて3500食^{しよく}を目指^{めざ}したいと思^{おも}います！それではルール^{かそく}を家族^{かぞく}で確認^{かくにん}してくださいね！

シールとポスターはクラスにあるよ



ルール① 対象^{たいしょう}のレシピ^{かてい}を家庭^たで食べたら、食べた^た家族^{かぞく}の人数^{にんすう}分^{ぶん}、学校^{がっこう}でシールをはろう！兄弟^{きょうだい}それぞれ^{じぶん}自分のクラス^{じぶん}ではあっていいよ。

例^{れい}：家族^{かぞく}4人^{にん}で食べた^た時^{とき}、お兄^{おにい}ちゃんも妹^{いもうと}も、それぞれ^{まい}4枚^{まい}ずつはってください。

ルール② レシピ^{どお}通りに^{つく}作れなくてもOK。材料^{ざいりょう}や調味料^{ちょうみりょう}が不足^{ふそく}していても、似た^にような料理^{りょうり}であれば^た食べた^たことになるよ！

例^{れい}：ぶたひきにく→あいびきミンチ「ぶどう→かんづめのくだもの

ルール③ お手伝い^{てつだ}をしたら、「作った^{つく}シール」もはれる！一緒^{いっしょ}に作ると^{たの}楽しいよ。自分^{じぶん}のできるお手伝い^{てつだ}をして、家族^{かぞく}と協力^{きょうりやく}しよう！

チャレンジ^{きかん}期間

10月15日(月)～11月9日(金) ※後日^{ごにち}レシピのチラシ^{ちらし}配布

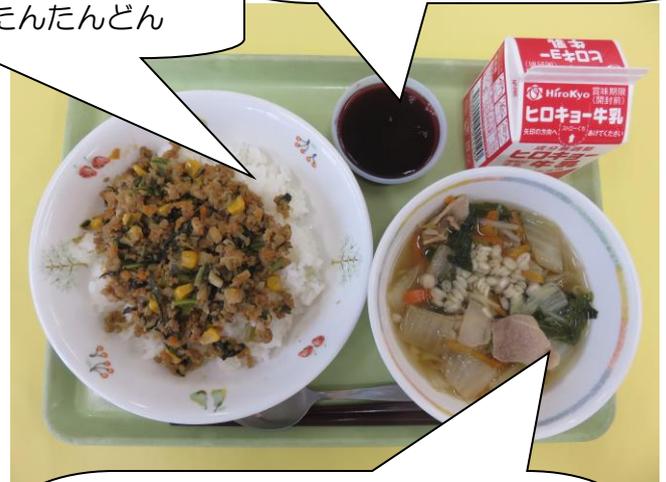
海田^{かいだ}ひろしま給食^{きゅうしよく}も10月19日^{がつ}に登場^{とうじょう}します！これは、海田^{かいだ}町^{ちょう}4つの小^{しょう}学校^{がっこう}で同時^{どうじ}に同じ給食^{おな きゅうしよく}を食べ^たる取組^{とりぐみ}です。今年^{ことし}のメニュー^{メニュー}を紹介^{しょうかい}します。



たのしみだね！

最優秀^{さいゆうしゅう}レシピ
ひろしまオールスター★たんたんどん

フーフー！
サンフレぶどうゼリー



「体喜ぶ♪ぷちぷちスープ」

豚ばら肉
大麦
はくさい
にんじん
もやし
小松菜
中華スープ
しょうゆ
こしょう
水

- ①麦をやわらかくなるまで10分ほど煮ておく。
- ②水、にんじん、はくさい、もやしの順に煮る。
- ③中華スープ小さじ2、しょうゆ小さじ1、こしょう少々で味付けする。
- ④麦をもどして、仕上げに小松菜を加える。

からだよろこ
体喜ぶ♪ぷちぷちスープ
平成28年度海田町で選ばれた「野菜」が
しっかりとれるスープです。大麦が入っているのがポイント！当時中学生の生徒^{せいと}が考^{かんが}えてくれました。