

## 平成27年度第3回小平市献立作成委員会議事要録

- 1 開催日 平成28年2月29日(月) 午後3時30分～午後4時15分
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出欠席 出席者14名 欠席者3名 事務局3名
- 4 傍聴者 0名
- 5 次第
  - (1) 委員長挨拶
  - (2) 報告事項等
    - ①給食食材の放射性物質検査結果について
  - (3) 協議事項  
平成28年度 1学期分 献立について
  - (4) その他報告

## 議事要録

所長 　　ただ今より、第3回献立作成委員会を開催いたします。はじめに、星野委員長よりご挨拶をお願いいたします。

委員長 　　年度末のお忙しい中お集まりいただきありがとうございます。毎回述べていますが小平の給食はおいしいの一言かと思えます。私の気のせいで無ければこの一年間でもさらにおいしくなってる気がします。また、忌憚の無いご意見をいただきさらにおいしい小平の給食になればと思えます。よろしくをお願いいたします。

所長 　　ありがとうございました。これより、議事は委員長の進行で進めさせていただきます。

委員長 　　早速、次第に沿いまして進めてまいります。

　　まず、報告事項として(1)給食食材の放射性物質の検査結果について、事務局よりご説明願います。

所長 　　給食食材の放射性物質の検査結果について説明いたします。資料No.1をご覧ください。

　　放射能検査は、毎月5品目の食材を選定し、実施しております。資料は、前回会議では10月分までの結果をお示しいたしましたので、今回は、11月分から直近までの検査結果を記載しております。

　　12月に新潟県産のまいたけに放射性セシウムが1.4ベクレル検出されております。国の定める基準値を大幅に下回っているところですが、1月からの献立においては使用しておりません。また、平成28年度1学期の献立については別の食材に変更いたします。

　　今後も引き続き、給食食材の安全確保のため、検査を継続してまいりますと考えております。

　　なお、毎月の検査結果については、市及び給食センターのホームページで公開しております。また、併せて、給食食材の予定産地や献立なども給食センターのホームページで公開しておりますので、多くの方にご覧いただければと思えます。

委員長 　　本件につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

　　\* 質疑応答無し \*

委員長 　　次に、協議事項に入ります。

　　平成28年度1学期4月分の献立について、ご説明願います。

栄養士

4月分の献立について説明いたします。配布した献立表の項目番号に沿って主だった献立について説明いたします。

1番の献立です。この日は大根おろしソースをかけた和風ハンバーグが主菜です。付け合せは、彩りを考えて人参・コーン・さやいんげんを合わせ、オレンジ・黄色・緑の3色がきれいなソテーです。塩・こしょうとチキンエキスで味付けにする予定でしたが、今月行った残食調査の結果、シンプルな味付けの野菜料理は残食が多い傾向にあり、実際に生徒に話を聞いても「あまり好まない」という意見がありましたので、カレー粉を使って変わり味にしようかと考えています。

3番と4番の献立についてですが、入学式は4月7日ですが、全校の1年生が給食を食べ始めるのが12日頃からですので、12日と13日の献立は、在校生から人気のあるメニューを取り入れました。

では3番の献立です。給食の時間に教室を訪問して生徒にリクエストを伺う機会がありますが、揚げパンは毎回と言っていいほどリクエストをいただく大人気のメニューです。今回は、グラニュー糖をまぶしたシンプルなシュガー揚げパンです。

ウインナーと鶏肉のトマトソース煮はとろみをつけるのですが、ルウにはバターを使用せず、小麦粉と油で仕上げるので、乳製品アレルギーのある生徒でも食べられる献立となっています。ホールトマト、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソースなどで味付けをします。

5番の献立です。肉うどんには豚ばら肉と人参、小松菜が入ります。鰹と鯖の削り節でだしを取り、砂糖・しょうゆなどで味付けします。小学校の給食では、うどんは汁と一緒に煮込んであったと思いますが、中学校では、個包装の袋めんを汁につけながらつけ麺風に食べてもらっています。

また、食べているうちにつけ汁の味が薄くなってしまいますので、汁は多めに配食し、必要に応じて注ぎ足して食べてもらっています。入学したての1年生は、その食べ方を知らないと思いますので、食べ方を盛り付け図に表記し、最後までおいしく食べてほしいです。

6番の献立です。この日は、生徒から根強い人気のカレーライスです。早く中学校給食に慣れ、給食を楽しみにしてほしいと思い、はじめのうちは人気メニューを多く取り入れてみました。

デザートは、3回水洗いしたいちごを一人3粒付けにします。

7番の献立です。この日の主食は山菜おこわです。わらび、ぜんまい、たけのことといった春の味覚が入り、精白米ともち米を5対4の割合で配合して炊きます。季節のもので、献立のPRとともに食材の旬についても伝えていきたいと思っています。

ごぼうチップスは、残食傾向の高いごぼうを食べやすくするために数年前から取り入れた献立で、薄くスライスして揚げたごぼうに、甘いたれをかけます。4月18日が「良い歯の日」ということで、噛み応えのあるごぼうチ

ップスをよく噛んで食べ、強くて丈夫な歯を作りましょう。と呼びかけたいと思います。

9番の献立です。「せいだのたまじ」という料理は初めて耳にした人も多いかと思います。この料理は、山梨県の上野原市という、長寿の村として知られている地区でよく食べられていた郷土食で、今回新メニューとして取り入れてみました。

「せいだのたまじ」という名前の由来ですが、かつて大飢饉があった時、その時の代官“中井清太夫”という人が、九州からじゃが芋を取り寄せて大勢の人の命を救ったことから、この地区ではじゃが芋のことを「せいだ」と呼びました。「たまじ」というのは小粒のじゃが芋ことを表し、「せいだのたまじ」は、小粒のじゃが芋を使った料理となります。

本場では丸のままの小粒のじゃが芋をよく洗い、皮を剥かずに甘辛い味噌で長時間煮込みますが、給食では調理時間が限られていますので、じゃが芋は蒸して一人2粒付けとし、その上から味噌だれをかけて提供する予定です。

また、この料理の誕生には、収穫しても食べずに残ってしまった小粒のじゃがいもを無駄にせず、おいしく食べられるようにという思いも込められています。放送原稿でこの内容を取り上げ、改めて食べ物への感謝の気持ちを感じてほしいと思います。

11番の献立です。ビビンバは、ごはんの上に豆板醤と甜麺醤で甘辛く味付けした肉みそをかけ、もやし・ほうれん草・大根・人参の野菜ナムルを盛り付けて食べます。ビビンバは韓国料理ですので、韓国でも馴染みのあるわかめスープと組み合わせました。

ちなみに、韓国では家族の誕生日には必ずわかめスープを食べるという風習があります。なぜ誕生日にわかめスープを食べるのかというと、母親は出産後に回復食としてわかめスープをよく食べ、わかめに含まれるミネラルが血液を浄化し、母乳の出をよくすると考えられていたからだそうです。産んでくれた母親への感謝の気持ちを忘れないため、また母親もわかめスープを食べることで子供を産んだ時のことを思い出すためという意味が込められているそうです。給食では、わかめ以外に筍と豆腐を入れてエネルギー量やたんぱく質量を確保しています。

13番の献立です。生徒や先生方から「パンは味が付いたものもしくは、ジャムなどの塗るものがほしい」という意見をいただきます。予算調整の都合で、味のついていないシンプルな食パンやコッペパンになることもありますが、できる限り味付きのパンや塗るものを付けるようにしています。この日は生地号角切りのチーズを練り込んだダイスチーズパンの予定です。

主菜の鶏肉のチリソースかけも人気メニューの一つです。レシピは給食センターのホームページでも紹介していますが、チリソースはしょうがにんにくを炒めて香りを出し、みじん切りにした玉葱もよく炒めて甘みを出しま

す。そこに砂糖やケチャップ、豆板醤などで味を付け、最後に片栗粉でとろみ付けをします。このソースはエビチリにも応用できますので、よろしければご家庭でも試してみてください。

14番の献立です。この日は、春の味覚をふんだんに盛り込んだ献立です。給食では年間を通して筍を使用していますが、4月は新物が獲れる時期ですので、この日の筍ごはんと若竹汁には新物の筍を使用します。

主菜の魚はさわらです。鱈は漢字では魚へんに春と書きます。これは鱈が晩春から初夏にかけて産卵のため、瀬戸内海に押し寄せてきてたくさん獲れる時期になるからなのだそうです。このように西の地方ではこの時期に鱈をとって食べていたため春が旬と言われていますが、関東では、主に自身の味を楽しむ方が主体なので産卵期前の脂がのった真冬の鱈が旬と言われていそうです。鱈はマヨネーズ焼きにしてもおいしいですが、今回はさっぱりと梅肉焼きで食べてもらう予定です。

また、アスパラガスも4月～5月頃が旬の野菜です。アスパラは3～4cmにカットしてソテーします。アスパラの食感を楽しんでいただくために、やわらかくなり過ぎないように調理したいと思います。

委員長 4月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

委員長 ご質問、ご意見等が無いようでしたら、5月分の献立について、ご説明願います。

栄養士 5月分の献立について説明します。

1番の献立についてです。タンメンは日本生まれのラーメンで、あっさりとした塩味のスープに野菜がたっぷり入り入ります。麺料理は生徒からも好評で特に、ラーメンなどリクエストが多く人気があります。また、5月1日は緑茶の日です。5月1日が緑茶の日に制定された理由は、5月1日が立春から数えてちょうど88日目になり、八十八夜ということで、お茶摘みの最盛期にあたるためです。この5月1日の緑茶の日に合わせ、抹茶ホットケーキという新メニューを取り入れました。ホットケーキ生地抹茶を加え、上から甘納豆を散らして焼く、和のテイストのデザートです。

2番の献立についてです。この日の献立は5月5日のこどもの日に合わせて考えました。こどもの日の食べ物で思い浮かぶのが、ちまきや柏餅です。給食でも笹の葉で巻いたちまきを提供したいのですが、作業時間が足りないため、ちまきの中身の中華おこわを子供の日メニューとして提供したいと思います。それだけですと、行事食らしさがあまりないので、デザートに柏餅など「こどもの日」らしいものを提供できたらと考えています。

4番の献立です。卵焼きですが、給食では意外と残りの多い献立です。中華風卵焼きは卵焼きにあんかけをかけたものです。あんかけをかけることで、普段の卵焼きより食べてもらえるように感じます。

5 番の献立です。給食訪問で生徒が給食を食べている様子を見てみると、やはり豆が苦手という生徒が多くいます。豆には食物繊維や植物性のタンパク質が多く、食べてもらいたい食材でもあります。そこで、今回、人気メニューのキーマカレーに細かく刻んだ大豆を加え、大豆が苦手な生徒にも食べてもらえるようメニューを考えました。

6 番の献立です。グリーンピースは冷凍や缶詰のものが 1 年中出回っていますが、旬のこの時期は生のグリーンピースを使ってグリーンピースの香りと味を楽しめるグリーンピースご飯を提供したいと考えています。グリーンピースだけですと、やはり残食が気になるので、わかめご飯の素を加え食べやすいように工夫をしたいと思います。また、あじフライのあじもこの時期、旬の魚です。旬の食材を組み合わせ、季節感のある献立にしたいと考えています。

7 番の献立です。ナムルサラダは、ほうれん草・にんじん・もやしをゆでたものに、教室でナムル味のドレッシングとのりをかけて食べてもらいます。この、ナムルドレッシングも人気の味です。

9 番の献立です。キャロットフレンチトーストは卵と牛乳、砂糖を加えた液にニンジンジュースとすりおろしたにんじんを加えて人参の風味と色を楽しんでもらうトーストです。メープルシロップが一人 1 個付くのでシロップをかけて食べてもらいます。

10 番の献立です。鶏肉のから揚げは人気メニューです。普段は片栗粉をつけて揚げていますが、今回は米粉を使ってみたいと考えています。米粉は粒子が細かく、油を吸いにくいという性質があり、揚げ物に使用するとさっくりとヘルシーに仕上がります。今年度、一度、米粉を使って揚げ物をしたところ、普段よりおいしくできたのできました。また、小麦粉の代わりに使用することで、小麦アレルギーの生徒も食べることができるので、今後色々な献立に米粉の使用を広げていきたいと考えています。

13 番の献立です。クーブイリチーは沖縄料理で、クーブは昆布、イリチーは炒め物という意味です。今までも何回か給食で提供していますが、沖縄でクーブイリチーを食べた際、昆布の他に切り干し大根も入っていて、とてもおいしかったので、今回は切り干し大根を加えたレシピで提供したいと考えています。

14 番の献立です。大豆入りメンチカツは 5 番の献立同様、大豆が苦手な生徒にも抵抗なく大豆を食べてもらえるよう、メンチカツにみじん切りにした大豆を加えて作ります。パンにメンチカツをはさんでバーガーにして食べてもらうため、ジャムなどはつけていません。ミネストローネには米粉のマカロニを使用したいと考えています。米粉のマカロニを味見した際、もちもちとしっかりとした食感があり、煮込んでもふやけにくいのでスープに合うと思います。

15 番の献立です。いかのハーブ焼きは、いかにバジルをまぶして焼く新メニューです。華風きゅうりは、中華風の味付けをしたきゅうりの浅漬けです。

キュウリを2センチくらいの厚い輪切りにし、加熱してもきゅうりの歯ごたえが残るようにします。

17番の献立です。さばのカレー焼きは新メニューです。さばはシンプルに塩焼きもおいしいですが、魚が苦手な生徒にも食べやすいよう、タンドリーチキンのような形でカレーとケチャップ・ヨーグルトで味をつけ提供したいと思います。

18番の献立です。沢煮椀は和風のすまし汁です。沢は具たくさんという意味があり、野菜がたくさん入った、だしのきいた上品な汁物です。

5月の説明は以上です。

委員長 5月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

委員長 ご質問、ご意見等あります。無いようでしたら、6月分の献立について、ご説明願います。

栄養士 6月は食育月間となっています。日本各地の郷土料理を取り入れ、日本の食文化を生徒に知ってもらうためにPRしていきたいと思います。献立のあとに星マークがあるものは、その地域の郷土料理であることを表します。

1番の献立です。この日は、石川県の郷土料理である「治部煮」を取り入れました。治部煮とは、そぎ切りにした鴨肉や鶏肉に小麦粉をまぶして出汁で煮て、そこに他の食材を合わせてさらに煮た料理です。まぶした小麦粉が肉のうまみを閉じ込め、汁煮にとろみもつけてくれます。

今回は、お皿にいかのねぎ塩焼きと盛り合わせにして提供しますので、煮汁が多く出てしまわないように鶏肉は一度揚げて使用したいと思います。そうすることで衣が出汁を吸い、二つの料理の味が混ざりにくくなると思います。

3番の献立です。この日の主菜は鮭のチャンチャン焼きです。チャンチャン焼きとは、魚と野菜を鉄板で焼いた北海道の石狩地方の漁師町の郷土料理です。チャンチャン焼きの名前の由来は、北海道では「手軽に」という言葉を方言で「ちゃっちゃっと」というために“手軽に作れる”という意味や、“鉄板で焼くときにチャンチャンという音がする”というような諸説あるようです。給食では、鮭に下味をつけて焼き、味噌で調味した野菜を上からかけて食べます。

主菜が味噌を使った味付けなので、汁物はしょうゆで味付けするけんちん汁にしました。

5番の献立です。この日は夏の風物詩の一つである冷やし中華です。本格的な夏と呼ぶにはまだ早いかもしれませんが、毎年6月や7月に提供しています。ごまだれは、小平市の中学校給食で使用するための特注品で、配合は給食センターで指定しています。キャベツ・人参・もやし・きゅうり・ハム

を麺に乗せて、たれをかけて食べてもらいます。

フルーツミックスは、みかん・黄桃・パインアップル・りんごの缶詰をミックスしたものです。

6番の献立です。この日は福岡県の郷土料理である「がめ煮」を取り入れました。がめ煮とは、鶏肉や野菜などいろいろな食材を煮込んだ料理です。博多弁で「よせあつめる」という意味の「がめりこむ」から名前がついたという説があります。あまり馴染みのない名前かもしれませんが、この料理は実はみなさんもよく知っている料理です。昔、福岡県の北部を筑前の国と呼んでいたことから筑前煮とも呼ばれています。

今回は鶏肉、こんにゃく、にんじん、ごぼう、たけのこ、さといも、そして彩りにさやえんどうを使用します。

また、6月4日から1週間は「歯と口の健康週間」となっています。4月にはカミカミメニューとしてごぼうチップスを取り入れましたが、6月はかつおと大豆のオイスターがらめです。1.5cm角のかつおをしょうがの下ろし汁としょうゆに付け込み、片栗粉をまぶして揚げます。そこにソイスターソースや調味料で味付けしたタレをかけて食べます。かつおは揚げると硬くなり、しっかり噛む必要がありますので、カミカミメニューとしています。

7番の献立です。給食訪問で生徒の意見を聞くと、パンが人気です。そこで、調理パンのバリエーションを増やして生徒に喜んでほしいと思い、フレンチトーストにアレンジを加えたカフェオレフレンチトーストを新メニューとして取り入れました。卵と牛乳と一緒にインスタントコーヒーを溶き、はちみつなどを入れて甘みを出してから食パンを浸して焼きます。

11番の献立です。深川飯は東京都の郷土料理です。昔東京の深川地区ではあさがたくさん獲れ、獲れたあさはみそ汁に入れたり佃煮にしていたのですが、漁師たちはむき身をサッと煮たものをご飯の上に乗せて井にして食べていました。このような井のものと、むき身をご飯に炊き込んだものがありますが、給食では炊き上げたごはんに味付けをしたあさを混ぜ込みます。

給食訪問で何度かリクエストされたこともある料理なので、生徒にも喜んで食べてもらえるのではないかと思います。

13番の献立です。のっぺい汁は給食でも以前から提供している新潟県の郷土料理で、鶏肉や季節の具材を鍋で煮込んだ汁物です。片栗粉などを用いず、さといもで自然なとろみをつけているのが特徴です。現在でも新潟県では、正月やお盆などの年中行事の際に各家庭で楽しまれているようです。

14番の献立です。チキン南蛮は宮崎県の郷土料理です。衣をつけた鶏肉を揚げ、アツアツのところに甘酢タレをからめ、タルタルソースをかけて食す全国的にも有名な料理です。もともと宮崎県にある洋食店のまかない料理として作られた料理のようで、工夫を加えてお店でメニューとして提供するようになったのがチキン南蛮の始まりです。

給食では、鶏肉を揚げて甘酢たれを絡めるところまで調理し、1人1つ個包装のタルタルソースを配り、各自でかけて食べてもらいます。

15番の献立です。こまつなクリームパスタは、小松菜とツナの入ったホワイトソースをかけて食べるパスタです。この料理は過去に数回給食に登場していますが、もともとは東京の地場産食材を活用するためのレシピ集に記載してあった料理です。小松菜は東京都でも収穫され、小平市内の農家の方々も育てているため、毎年ほぼ年間を通して小平産の小松菜を使用できています。小松菜とツナだけでは彩りがさみしいので、コーンと人参も入れる予定です。

16番の献立です。せんべい汁は青森県の郷土料理で、味付けし終えた汁に南部せんべいを割り入れます。江戸の食文化が五穀中心の主食に変化する影響を受けて、八戸地方では独自の「麦・そば食文化」が発展しました。その中で麦せんべいやそばせんべいが誕生したのが南部せんべいの始まりです。その後、主食や間食としてそのまま食べるだけでなく、野菜や動物の肉などを入れた汁物にちぎって入れる食べ方をしたのが、せんべい汁の始まりです。せんべいを汁に入れると水分を吸ってしまい煮物のようになってしまい可能性がありますので、具材は少なめに、汁は多めに作りたいと思います。

食材納入業者に南部せんべいの取り扱いがあるかどうか問い合わせたところ、扱いがあるとのことでした。しかし、汁に入れられるように砕けたものではないようなので、給食センターに納品された後に割って使用したいと思います。

19番の献立です。かしわのひきずりは愛知県の郷土料理です。名前からは料理の想像ができないかと思いますが、料理の内容を簡単に説明すると、ニワトリの飼育が盛んな愛知県ならではの鶏肉を使ったすき焼きです。名古屋では、すき焼き鍋の上で肉を引きずるようにして食べたことから、すき焼きのことを「ひきずり」と呼ぶようになりました。大晦日にはひきずりとたべて、年の終わりまで引きずってきたいらないものを、その年のうちに片づけてから新年を迎えるという習慣があったそうです。

今回は鶏肉、きのこ、ねぎ、白菜、焼き豆腐、しらたきなどを使用して作ります。

21番の献立です。キムタクごはんは、郷土料理ではありませんが長野県塩尻市の学校給食から広まった料理で、キムチとたくあんを混ぜ込んだものです。長野県は昔から漬物文化が盛んな地域ですが、最近の子供たちはあまり漬物を食べないという悩みがあり、子供たちでも食べやすいように学校栄養士が考案したのがこの料理のようです。1年ほど前に一度提供しましたが、味付けが薄く、たくあんの食感も弱かったので、次はたくあんの食感を生かせる大きさにカットし、もっとおいしく食べてもらえるように味付けしたいと思います。

2 2 番の献立です。糧うどんは、小平市で昔から食べられている料理で、冷たいうどんを温かいつゆで食べるというシンプルなものです。小平は、昔から水の乏しいところで田んぼはほとんどなく、主にヒエ・アワ・小麦などの雑穀が耕作されていました。そして正月やお盆などには、畑で収穫した地粉で手打ちうどんを打つ習慣がありました。

糧うどんの糧とは付け合わせのことで、旬の野菜などが別の皿に盛られて出てきて、うどんと一緒にいただきます。給食では糧だけ別盛りにするのが難しいので、つけ汁に小松菜やにんじんなどの野菜を入れて作ります。

さつまアーモンドは、角切りにしたさつま芋を茹で、バター・生クリーム・砂糖・粉末のアーモンドで味付けした甘すぎないスイートポテトのようなデザートです。

委員長 6月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

委員 せんべい汁の盛り付け方がよくわからないが、せんべいは教室でいれるのか、食缶に入っているのか。

栄養士 食缶の中に入れた状態で教室に届ける予定です。

委員長 他ににご質問が無いようでしたら、7月分の献立について、ご説明願います。

栄養士 7月の献立について説明します。

1 番の献立です。この日は和風の献立です。つくね焼きは人気の献立です。通常、つくねというと鶏肉だけで作りますが、給食では機械を使用し成型するため、鶏肉だけだと粘りが強く、機械での整形ができません。そのため、豚肉も混ぜて作っています。ハンバーグのように小判形に成型したものがひとり一つずつになります。

2 番の献立です。小平市の枝豆の生産量は多摩地区で3位だそうです。枝豆は、収穫してから時間が経ってしまうとうまみが抜けてしまうため、小平でとれた新鮮なものを使用しおいしい枝豆を味わってほしいと思います。

3 番の献立です。マセドアンサラダは材料を1センチ角の細かいさいの目にカットしたポテトサラダです。教室でマヨネーズをかけて食べていただきます。デザートは旬の果物のメロンを提供したいと考えています。また、スパゲティにはこの時期小平でたくさん取れるナスを入れ季節感を出したいと考えています。

4 番の献立です。7月7日の七夕に合わせた行事食です。お祝いの席でよく食べられるちらしずしと、生徒に人気のある唐揚げを組み合わせました。

また、すまし汁の実には、七夕をイメージし、星形の蒲鉾をくわえたいと考えています。また、デザート七夕ゼリーは、市販のもので七夕にあったものを選びたいと思います。

6番の献立です。とうもろこしは、小平で採れたものを使用したいと考えています。とうもろこしを作っている農家の方は市内にたくさんいますが、取れる時期を少しずつずらして栽培しているため、給食で使うほど1度にたくさん取れません。そこで、農家の方をお願いをし、給食センター用に作付けをお願いしています。一昨年から、小平産のとうもろこしを献立に取り入れていて、新鮮なものを納品していただいているので、甘みありとてもおいしとうもろこしを提供することができました。

7番の献立です。ごぼうの甘辛炒めは、サラダにすると残りの多くなってしまごぼうをきんぴらのようにしっかりと味付けにし、残食が減るように取り入れた献立です。ちりめんじゃこや大豆も入っていて、噛めば噛むほど味が出てくる献立です。

8番の献立です。ラビゴットソースとは、キュウリやトマト、たまねぎなどの野菜がたっぷりと入った、酢の効いた、甘酸っぱいマリネソースのような味のソースです。ラビゴットというのはフランス語で元気が出るという意味があり、酢の酸味と季節の野菜がたっぷりで元気が出るので、そのような名前がついたようです。今回このラビゴットソースを油で揚げた鮭にかけて提供します。

9番の献立です。毎年、暑さで食欲の落ちたこの時期に、暑さに負けないようスタミナをつけもらうため、沖縄料理を提供しています。ジュウシイは沖縄風炊き込みご飯でねぎやしょうが昆布などの具が入ります。ラフテーは豚の角煮で、豚ばら肉を黒糖としょうゆでじっくり煮込みます。ゴーヤチャンプルーは卵と豆腐も入りゴーヤの苦味をマイルとに仕上げます。もずくは沖縄県が生産量全国1位です。そのモズクを鶏がらのスープに入れ提供します。

11番の献立です。さばのゴマみそ焼きは焼きあがった魚にタレをかけて提供します。このごまみそだれの味が好評で、給食センターのホームページにもレシピをのせています。魚の味付けがみそ味なので、味がかぶらないよう、汁物はすまし汁にしました。

7月の説明は以上になります。

委員長  
委員長  
委員長

7月分の献立につきまして、何かご質問、ご意見等がありますか。

特にご質問が無いようでしたら、全体を通して、ご意見等がありますか。

その他、ご意見等が無いようでしたら、これにて献立作成委員会を終了します。