



給食だより

座間市立相武台東小学校
給食室より

は晴れたり雨が降ったり、天気てんきの移り変わりうつかわりが多い時期おほしきになってきました。ジメジメした日ひが続つづきますが、こんな時ときだからこそ3食しょくしっかり食たべて元げん気過ぎごしてほしおいと思おもいます！

6月27日がつにち（金）は「**かながわ産品デー**」です！「**かながわ産品デー**」とは、できるだけ多おほくの神奈川かながわ県の食しょくを味あじわうことけんで、県内けんの食しょくべ物の成なり立ちたちを知しり、大たい切せつにする心こころを育そだてることを目的もくてきとしています。

6月27日(金)「かながわ産品デー」



私わたしたちが住すんでいる神奈川かながわ県は、海うみや山やまや畑はたけがあり水産物すいさんぶつや農産物のうさんぶつなどたくさんとれるすばらしい県けんです。6月27日がつにち（金）の給食きゅうしょくには、神奈川かながわ県でとれるものを多おほく使用しようしています。献立けんたては、きなこあげパン・牛乳ぎゅうにゅう・みそスープ・SGポンチです。

SGポンチには、湘南しょうなんゴールドゼリーと神奈川かながわ県産けんさんのみかんみかんが入はいっています！



「かながわ産品デー」には
どんな食しょく材ざいが入はいっているのかな？

きなこ…座間市大豆生産組合ざましだいすせいさんくみあいのみなさん

牛乳…神奈川かながわ県けん（予定）

豚肉…神奈川かながわ県産

野菜（にんじん・たまねぎ・キャベツ・ねぎ・こまつな）

…座間市

みそ…座間市北井さん

みかん…神奈川かながわ県



日本の郷土料理を知ろう！



「じゃじゃ麺」 岩手県



「じゃじゃ麺」は岩手県盛岡市で、わんこそば・冷麺と並ぶ【盛岡三大麺】として親しまれている料理のひとつです。

「じゃじゃ麺」の誕生は、盛岡市内にお店を構える「白龍」の初代主人である高階貫勝が、満州時代に味わった「炸醬麵(ジャージアンミエン)」を元に作ったのが始まりだそうです。また、終戦後の盛岡で日本の食しょく材ざいを使つかって屋台やたいを始め、アレンジを繰り返して今のスタイルになったそうです。

給食では、豚ひき肉と赤味噌を炒めた「肉味噌」をベースに白ごま・黒ごま・テンメンジャンなどの調味料を加えて、本場盛岡の味を再現します！

ソフト麺にからめていただきます！



「ジュリエンスープ」

「ジュリエヌ」とはフランス語で「マッチ棒より細い糸状に切ったもの」という意味で、日本語の干切りと同じ意味があります。

18世紀にジャン・ジュリアンというコックさんがコンソメスープに干切りの野菜を入れたのをきっかけに名付けられました。

給食ではにんじんやキャベツなどの野菜を細く切って作ります。今回の「ジュリエンスープ」に入るキャベツ・にんじん・たまねぎは座間市産の予定です。



夏休み親子料理教室

日時 7月30日(水)午前10時～午後1時

場所 市民健康センター

内容 「日本の郷土料理を知ろう！」
どんどろけめし、かつおの角煮、よごし、味噌汁などの調理、試食

対象 市内の小学校に通う児童と
その保護者(未就学児はご遠慮ください)

定員 13組(多数抽選)

参加費 1人400円程度(保険料含む)

申込方法

任意の用紙に住所、氏名(おとな・こども)ふりがな、学年、クラス、電話番号を記入し、

6月27日(金)までに
担任を通じて栄養士まで提出下さい。

