

# そうせランチタイムス

令和4年12月号  
匝瑳市学校給食センター



いよいよ12月、今年もあとわずかになりました。慌ただしい日々かと思いますが、しっかりと栄養・睡眠・休息をとり、健康に1年の締めくくりを迎えたいですね。

11月末より世界的なイベントが開催されたこともあり、給食には世界各地の料理や地産地消など、さまざまな料理が登場しました。そのいくつかを振りかえってみましょう。



匝瑳市  
旭市  
銚子市

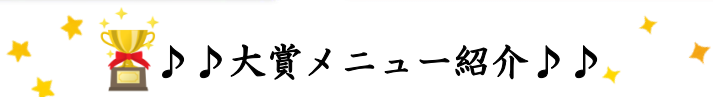
## 1万1000人が食べる 東総まんきつ給食

匝瑳市、旭市、銚子市の小中学校で同じ献立が実施される『東総まんきつ給食』が11月24日に行われました。昨年に引き続き『第6回和食給食レシピコンテスト』が開催され、大賞を受賞した献立が提供されました。今年はなんと匝瑳市の作品が2部門で大賞受賞となりました。

【小学校・幼稚園】



【中学校】



A：旭の食材たっぷり旭幽学豚汁

B：小松菜とキャベツの

きのこたっぷりあんかけハンバーグ

C：あっぴいちゃんのおしゃべりハンバーグ

D：あごをきたえる

シャキシャキれんこんきんぴら

『あっぴいちゃんのおしゃべりバーグ』『あごをきたえるシャキシャキれんこんきんぴら』は、受賞者とともにレシピを広報1月号に掲載予定です。こちら、ぜひご覧ください。

コンテストに合わせて、いくつかの小学6年生のクラスでメニューを考える授業を実施しました。

レシピコンテストには「和食らしさ」に加え、「地産地消」、「季節感」などポイントがあります。ポイントをおさえながら、メニューを考えるのに苦労したり、タブレットで調べたり、実際に家で料理を作って写真を応募用紙に貼りつけるなど、子ども達は、色々な工夫をしてくれました。



日本中に歓喜の渦をおこしたサッカーワールドカップ。世界的なイベントの開催は、参加する国々を知る機会でもあります。給食でもカタルに続き12月1日にスペインの料理を提供しました。

スペインは、ヨーロッパのイベリア半島に位置する国です。闘牛、トマト祭り、サグラダファミリア教会などが有名です。

スペイン人は1日5回（！）食事をするといわれ、昼食と夕食が遅い時間のため間食をとる習慣があります。バルと呼ばれるレストランで、小皿料理「タパス」が、よく食べられています。



○**パエリア風ライス**：サフランで色付けし、カレー風味のご飯に仕上げました。

○**ペンネトマトソース**：特産物であるオリーブ油、トマトをたっぷり使ったトマトソースをペンネにからめました。

○**チュロス**：スペイン風揚げ菓子。スペインでは、朝食に食べることも多いそうです。



この日は、どの学校も給食の食べ残しがとても少なかったです。「パンネの食缶を空っぽにしたよ！」と1年生が教えてくれた小学校もありました！子ども達の元気が日本代表にも届いたかもしれませんね。

⇒⇒⇒みんな、**ブラボ〜**♪



日本一

「ぐるっとグルメ」12月は **群馬県**



●**どんな県？**

県庁所在地：前橋市

群馬県は北関東に位置し、平野部から山岳地帯まで変化に富んだ自然が特徴です。

「ぐんまちゃん」だけでなく、温泉に粉食文化、からっ風・・・など、魅力満載の群馬県です。・・・ニューイヤー駅伝も群馬県庁がスタート・ゴール地点ですね。

★料理紹介

・**鶏めし風照り焼き**【幼・小】  
・**ソースカツ**【中】  
・**あっさりこみ**  
・**上州きんぴら**  
(12月19日実施予定)

○**鶏めし風照り焼き**：畜産が盛んな群馬県。薄切りにした鶏肉にタレをからめてご飯にのせる「鶏めし」は観光客にも人気です。  
○**ソースカツ**：桐生市には「ソースかつ丼会」があるほど人気のソウルフード。ウスターソースに砂糖と醤油を合わせた甘辛のタレをかけます。

○**あっさりこみ**：幅広の麺を大根やにんじんなどの野菜たっぷりの鍋に入れて煮込む麺料理です。

○**上州きんぴら**：あかぎ国体(1983)の際、新たな郷土料理を！と考案されました。ごぼうを太く切って料理しますが、今回は食べやすいようにうすめに切って調理します。