

きゅうしょくだより

令和3年度桑折町学校給食センター（3月発行）



コロナ禍ということで今年度も1年間、「前向き」「黙食」での給食時間でしたが、給食の時間はみなさんにとってどんな時間だったのでしょうか？
きっとこの1年で心も体も大きく成長したことでしょう。
保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

給食の献立紹介 「酢豚」

酢豚の材料

（材料4人分）

豚肩肉スライス	…… 120g
しょうゆ	…… 小さじ1
しょうが	…… 小さじ1/2
（すりおろす）	
酒	…… 小さじ1
かたくりこ	…… 大さじ3
油（揚げ油）	
じゃがいも	…… 小1個
油（揚げ油）	
油（炒め用）	
玉葱	…… 1/4個
にんじん	…… 1/2本
たけのこ水煮	…… 約20g
しいたけ	…… 2枚
ピーマン	…… 2個

～甘酢あん あわせ調味料～

しょうゆ	… 大さじ1
砂糖	…… 大さじ1
酢	…… 大さじ1
ケチャップ	…… 大さじ2/3
中華だし	…… 小さじ1/4
酒	…… 大さじ2/3
水	…… 大さじ1

パイナップル輪切り…… 1～2枚
（8等分に切る）

作り方

- ① 豚肉は、しょうゆとすりおろしたしょうが、酒で下味をつけておき、かたくり粉をつけて、油で揚げる。
- ② じゃがいもは、くし形に切り、油で素揚げしておく。
- ③ 玉葱は、くし切り、人参、たけのこ、しいたけ、ピーマン一口大に切る。
（玉葱、人参は、耐熱容器に入れ、レンジで3分加熱しておくとう火が通りやすい。）
ピーマンは、臭みをとるためゆがいておく。
- ④ フライパンに油を熱し、玉葱と、にんじんを炒める。たけのこ、しいたけを加える。
- ⑤ 野菜がやわらかくなったら、①の豚肉と②のじゃがいもをいれ、あわせておいた甘酢あんの調味料を入れ混ぜあわせる。
- ⑥ 混ぜたらピーマンを加える。
- ⑦ 好みでパイナップルを入れる。

令和3年度、桑折町の美味しい野菜をおさめてくれた農家のみなさんです。



後列左より

佐藤 春雄さん (きゅうり パプリカ なす ピーマン 大根 キャベツ)

佐藤 一男さん (じゃがいも 里いも 大根 白菜)

渋谷 一男さん (玉葱 葱)

前列左より

佐藤 優平さん (桑折営農センター 職員)

佐藤 勉さん (こまつな かぶ 人参)

岡崎 サキさん (玉葱 じゃがいも 大根 りんご)

1月の給食週間にあわせて、醸芳小学校と睦合小学校へ農家の方と訪問して子ども達に、給食に桑折町の野菜が使われていること等を話しました。



(1月24日 醸芳小学校)



(1月25日 睦合小学校)