

2月 きゅうしょくだより



令和6年度 桑折町学校給食センター（2月発行）

1月17日(金)こおりっ子給食

給食を通して、幼少期から町産の食材と触れ合うことで、町の「おいしい」味わいを知ってもらい、郷土愛を育むために年2回企画しています。



献立

- ご飯(町産コシヒカリ)
- 牛乳
- ロイヤルピーチポークのベーコンと白菜のサラダ(町産白菜)
- きゅうりのサラダ(町産きゅうり)
- 桑折町産野菜のカレー(町産にんじん・玉ねぎ)
- あんぽ柿と米粉の蒸しケーキ(町産あんぽ柿)

小麦、卵、乳不使用のお菓子です。あんぽ柿が苦手でも食べやすい味付けにしています。

高橋町長が幼稚園らっこ組で会食をしました。



町内の農家の皆さんが手塩に掛けて作った農産物をぜひ味わってください。

あんぽ柿について



あんぽ柿とは、柿を硫黄で燻蒸してから、乾燥させたほし柿のことです。あんぽ柿の発祥は福島県伊達市であり、伊達市の特産品となっていますが、桑折町でも作られています。

あんぽ柿は、伊達崎のあいはら果樹園で作られたものです。写真は、生産者の相原 楽さんです。(醸芳中学校でテニス部を教えています。)



あんぽ柿と米粉の蒸しケーキ

(材料・1人分)

福島県産米粉	13g
砂糖	4g
水	13g
ベーキングパウダー	0.6g
米油	1.3g
あんぽ柿	3g

(作り方)

- ① あんぽ柿は細かく刻んでおく。
- ② 米粉、砂糖、水、ベーキングパウダーを混ぜあわせ、米油と刻んだあんぽ柿を混ぜ生地を作る。
- ③ アルミカップに流し入れ、蒸し器で15分～20分蒸す。

給食で人気のツナごはんの具

(材料・4人分)

・ツナ	40g
・グリーンピース	20g
・にんじん	1/3 本
・おろししょうが	3g
・しょうゆ	大さじ 1½
・酒	小さじ 1
・砂糖	小さじ 2

(作り方)

- ① ツナは、汁を切っておく。
- ② グリンピースは、ゆでて冷ましておく。
- ③ にんじんは、粗目のみじん切りにしておく。
- ④ 鍋にツナ・にんじん・おろししょうが・しょうゆ・酒、砂糖を入れ、弱火でにんじんが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ ゆでたグリーンピースを入れる。
- ⑥ ごはんと混ぜる。



