

きゅうしょくカレンダー 3月 No.1



せんせい おも で きゅうしょく おし
先生！ 思い出の給食を教えてください！ Part 3

1月・2月の「思い出の給食」に入りきらなかった献立を、3月にも実施します。先生たちのエピソードも読んでみてね♪

	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
はいぜん	とりのてりやき (お皿) きりぼしだいこんのもの ごはん ちゅうかふう (茶わん) コーンスープ (汁わん)	ひしがたさんしょくゼリー はなずし ぼかぼかじる (カレー皿) (汁わん)	ひじきのごまあえ (小皿) きなこパ ビーフンいりちゅうか ン スープ (汁わん)	しろみざかなのピリットジャン キャベツのおかかあえ (お皿) ごはん もずくじる (茶わん) (汁わん)	ねぎーマンバーグ (お皿) げんきのでるこまつなサラダ ごはん だいこんのちゅうか (茶わん) スープ (汁わん)
ひとくちメモ	中華風コーンスープ 中華風コーンスープは、またの名を「スーミータン」といいます。「スーミー」がとうもろこし、「タン」がスープを意味します。つぶ粒のあるホールコーンと、粒のないクリームコーンの2種類を使っているのが特徴です。 	3月3日は桃の節句 桃の節句 (ひな祭り) にちらし寿司を食べるのは、「寿司を司る」と書く寿司がおめでたい食べ物だからです。 また、ひな祭りに飾る「ひしもち」の三色には、それぞれ緑は健康、白は純潔 (けがれがないこと)、ピンクには魔除けの意味があります。	きな粉パン きな粉パンは、たくさんの先生方の思い出の給食でした。昔も今も変わらず、給食の定番人気メニューです。きな粉以外にも、ココアや抹茶などのバリエーションがあったり…先生方のエピソードを紹介しているので、ぜひ読んでみてね♪ ↓	「ピリット」の正体は…?! しろみざかなのピリットジャンの「ピリット」の正体は、「トウバンジャン」といいます。そら豆と唐辛子から作られるみその仲間です。マーボー豆腐や担々麺などの辛い料理に使われる、中華料理に欠かせない調味料の一つです。給食では、みんなが食べやすいように控えめに「ピリット」させています。	毎月19日は食育の日① 3月の味めぐりは、地元・久御山町の「美味しい」をいただきます！ 久御山町の特産品、九条ねぎを使ったハンバーグや、小松菜を使ったサラダなど、地元の食材を詰め込んだ味わい献立です！ ©久御山商工会青年部

3(火) ひし形三色ゼリー

「小学校時代は、七夕ゼリーや三色ゼリーなど

少し凍ったゼリーがでてくるとテンションが上がりました。

三色ゼリーはついつい1枚1枚分けて食べていました。

ピンク色のゼリーが好きでした！」

久御山中 土井先生



「三色ゼリーを一色ずつ食べるのか、

三色まとめて食べるかで味変しながら味わっていました。」

佐山小 河野先生



「ひな祭りの近くの日にしていたのが

思い出に残っています。」

東角小 宇野先生



そのほか、久御山中 小川先生、東角小 三尾先生 も

思い出の給食にあげておられました！

4(水) きな粉パン (揚げパン)

「当時から大人気だったきな粉パン！いつもじゃんけん争奪戦だったのを

覚えています。口の周りについたきな粉、お皿に残ったきな粉まで、

全部さらえて大満足😊な当時でした！」

佐山小 まつ先生



「口のまわりがきな粉だらけになって手がベトベトになるけど、

甘くておいしかった。」

佐山小 宮橋先生



「大人になってから、こんなにもおいしいものが給食に出るのか！ずるい！と

衝撃を受けました。」

佐山小 柴田先生



「きな粉揚げパン、ココア揚げパンは、コッペパンが多い中、

特別感があって美味しく嬉しかった😊」

佐山小 藤原先生



「ココア揚げパンは、きな粉の代わりにココアがまぶしてあって、子どもながらに

驚きでした。甘くておいしかったです。」

久御山中 會見先生



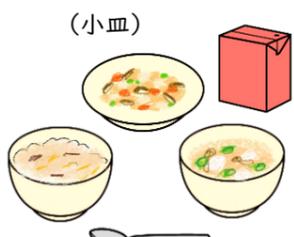
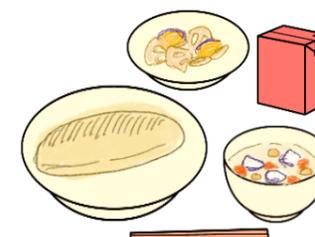
「抹茶揚げパンは、宇治で給食を作っていたとき、毎月1回ある

お茶の日献立で登場していました！」

久御山中 鈴木先生



きゅうしょくカレンダー 3月 No.2

	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
はいぜん	こうやどうふのもの (小皿)  けいはん (茶わん) けいはんのだし (汁わん)	ビーフカレーライス (カレー皿)  フルーツポンチ (小皿)	やさいチップス (小皿)  あじつけパ ン さけのとうにゅう クリームシチュー (汁わん)	ねぎサラダ (小皿)  ごはん (茶わん) にくじゃが (汁わん)	やきししゃも (お皿) ほうれんそうとはるさめのナムル、ふう  ごはん (茶わん) とうふとわかめの みそじる (汁わん)
ひとくちメモ	鶏飯 「教師になってからは、鶏飯が好きです！」 久御山中 土井先生  リクエスト給食にあがるほど人気の鶏飯ですが、実は大人にも人気があります。ごはんにお汁をかけていただきます！	フルーツポンチ フルーツ缶を使ったデザートを思い出の給食にあげられた先生たちも！ 「フルーツサイダーは、フルーツポンチにサイダーを混ぜたものです。学校でジュースが飲める！と特別感があった好きでした。」 御牧小 坂本先生 	新メニュー! 「鮭の豆乳クリームシチュー」は新メニューです！「鮭の骨ごと使った「鮭ボール」が入っています。魚のうま味もカルシウムも、どちらも丸ごと味わえます。新メニューの感想、お待ちしております！ 	毎月19日は食育の日② 久御山町の「美味しい」を味わう第2弾！今や全国区で有名になった、特産品の「九条ねぎ」をたっぷり使ったねぎサラダが登場です。マヨネーズのほかに、ほんのり隠し味に加え、たしょうゆがねぎとよく合います。地元の旬の美味しさを味わっていただきましょう！	毎月19日は食育の日③ 久御山町の「美味しい」を味わう第3弾！昨年度の町制70周年記念に応募があったレシピを再現しました。ほうれん草をもりもり食べられる、さやまこども園 やまなか様のレシピです。 

10(火) 白玉フルーツポンチ

「めったに出ないデザートだったので、ワクワクしたことを覚えています。

白玉が大好きで、最後に残して一気に2~3個食べて、口の中いっぱい幸せな気持ちになりました！」 御牧小 正田先生



そのほかにも...

梅干しごはん 「白ごはんに、梅干しを混ぜて食べていました。すっぱいけどおいしかったです。」 御牧小 増尾先生

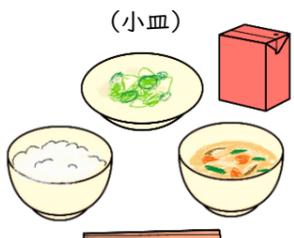
ひみつのごはん 「ネーミングがとても楽しくワクワク感があって、『どんなごはんかな〜?』と楽しみにしていました。お昼に”ひみつのごはん”と

ご対面★ きれいなオレンジ色のごはん、とてもおいしかった思い出のメニューです😊」 東角小 倉野先生

ササミのチーズフライ(大葉いり) 「洋食が好きでした！ごはんがすすむ揚げ物ジャンケンには、必ずチャレンジしていました。」 御牧小 山本先生

えびいものから揚げ 「子どもたちにも大人気のメニューでした。ジャンケンをしてでもおかわりしたい一品でした。」 佐山小 山下先生



	16 (月)	17 (火)
はいぜん	こまつなとじゃこのために (小皿)  ごはん (茶わん) しょうゆラーメン (汁わん)	リクエスト給食
ひとくちメモ	小松菜とじゃこには、カルシウムがたくさんふくまれています。たくさん食べて、丈夫な骨と歯を作りましょう！しっかりと味をつけているので、ごはんを食べるのがおすすめです。	今年度最後の給食は、6年生の卒業リクエスト給食です。6年生は小学校生活最後の給食です。美味しく楽しく、味わっていただきましょう！

元気の出るレバー 「鶏肉とレバーを一度揚げて、甘辛く味付けしたものを。

レバーより鶏肉の方が人気で、取り合っていました。」 佐山小 河田先生

あんこうの天ぷら

「初めていただきましたが、とてもおいしかったです。」 御牧小 あーちゃん先生

黄桃のヨーグルトがけ

「甘い黄桃に、少しすっぱいヨーグルトがとてもおいしかったです。

余りがあったときは、ジャンケン大会になっていました。」 佐山小 はせべ先生

カレーピラフ、ピロシキ 「シンプルに美味しかった!!」 佐山小 秋山先生

ビーフシチュー

「東角小勤務のときに出てきたビーフシチューがクラスみんなに大ヒット!

何を入れてどうやって作っているのか、調理員さんにお手紙を書いた子がいました。

丁寧に全ての工程を教えてください、学級通信でも紹介したことがありました。」

佐山小 地上先生

先生方の給食の思い出をたくさん聞かせていただきありがとうございました!

みなさんも、これからたくさんの給食の思い出を作ってくれると嬉しいです♪

