

ランチタイム ニュース



夏休みが終わり、9月が始まりました。まだまだ暑い日が続きます。生活のリズムをととのえて、元気にすごしてくださいね。

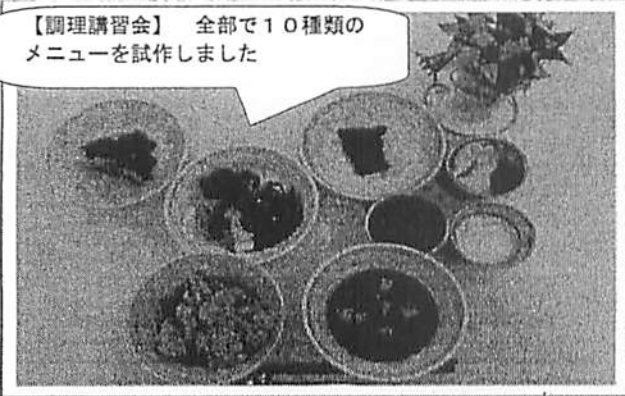
9月

こんだてしようかい

新メニューがあります!

夏休みには、市内の給食調理士さん達と一緒に、9月以降に給食に出る「新メニュー」の調理をしました。作り方や分量を確認して、みなさんに喜んでもらえるように試作をしました。毎月、1~2コ程の新メニューが登場しますよ。お楽しみに!

【調理講習会】 全部で10種類のメニューを試作しました



4日(木)

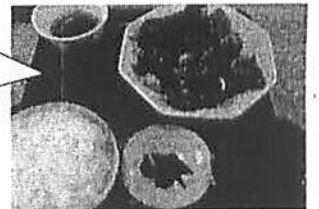
「とんてき」

9月の新メニュー

「とんてき」とは、豚肉のステーキで四日市の名物です。味付けやお肉の種類は家庭やお店によって違いますが、ソースとにんにくでの味付けが特徴です。勉強のために「とんてき発祥の店」といわれているところに出かけてみました。分厚い肩ロース肉がやわらかく、ごはんにとっても合いました。給食では、食べやすいようにうす切り肉を使います。

- 9月12日(金)は、5年生からのリクエストメニュー「あげパン・牛乳・豚肉と野菜のソテー・ワンタンスープ」です!
- 9月24日(水)は、6年生からのリクエストメニュー「キムチチャーハン・牛乳・チンゲンサイのスープ・なし」です!

「とんてき」です。家庭では、にんにくとウスターソース、砂糖だけでシンプルに味付けするそうです。



給食でもお世話になっている、「伊勢志摩総合地方卸売市場(西豊浜町)」を見学してきました。



8月21日(木) 早朝6時、早起きして西豊浜町にある市場に出かけました。まず、野菜のせりの様子を見学しました。元気な掛け声が飛び交っていました。次々と野菜が競り落とされていきます。その熱気に圧倒されました。

続いて、まぐろの解体ショーを見せていただきました。和歌山県沖でとれた天然のキハダマグロです。大きな包丁、まな板を使って手際よくさばっていきます。試食させていただいたまぐろは、あっさりしていておいしかったです。

せりは休みの日もありますが、市場は1年365日、休みがありません。毎日全国から野菜や魚が届くそうです。給食でも市場にお世話になっています。今後、冬にかけて地元の野菜がどんどん入荷する予定だそうです。楽しみです。市場で働いている方はみなさん元気で親切でした。親子向けの見学会もありますので、興味のある人は、また来年参加してみてくださいね。

→ せりの様子です



→ みごと!!!

