

2020年(令和2年)10月27日 福山市立湯田小学校 No.6

っくり、かぞくでもんらん、たのしいしょくたく、うれしいな



10月23日(金)、給食室はいつもにない緊張感に包まれていました。およそ60kg もの「広島和牛」が給食室へ納品されたのです。高級な和牛を前に,「こがさないように, おいしく作らねば…。」と壮絶なプレッシャーのなか始まった調理…はたしてお味はいか に…? 1

慎重に炒めていきます。



↑納品された「広島和牛」。 サシが入り,鮮やかな赤色 をしていました。











脂がいっぱい出てきました!

# 広島和年給食はどうでしたか?

おいしすぎて 2かいも ふや しました。また きゅうしょく でたべたいです。

(1年生・Nさん)

一口食べてお肉がとてもやわ らかくておどろきました。脂も ドロドロではなく、サラサラし ていておいしかったです。

(6年**+** H さん)

おいしかったし、元気もで ました。にがてなやさいも食 べられました。

(3年生・Tくん)



肉汁があり、とてもやわらかく て、いままでで一番おいしいお肉で した。これからもおいしい広島和牛

をそだててほしいです。

(5年・Sくん)

ほんとうにおいしくて, さす が広島和牛!と思いました。こ れがきゅう食で食べられるなん て、ゆめみたいです。

(4年牛・T くん)

肉のあじがこくておいしかっ たです。とろけるようなお肉で した。

(2年生・1くんと0くん)

見た目はふつうの牛肉だと思 ったけど、食べてみたら味も食 感もいつもの肉じゃなくて、と てもおいしかったです。

(6年生・Hくん)

## なぜ「広島和牛」が給食に…?



新型コロナウイルス感染症の影響により、外食や観光への需要が減少しました。 そのため、広島和牛の買い手が減り、広島県の畜産は大きなダメージを受けました。 この度、国や広島県の支援事業により、学校給食に広島和牛が無償提供されるこ ととなりました。

#### 「広島和牛」とは…?

広島県で大切に育てられた和牛を「広島和牛」 と呼びます。代表的な銘柄は下の4つです。



広島牛

広島県内で最長飼 育された黒毛和牛。



広島県血統を引き 継ぎ.一生を広島県 内で育てられた黒 毛和種。



比婆牛

広島血統を有し, 庄 原市内で生まれ。広 島県内で育てられ た黒毛和種。



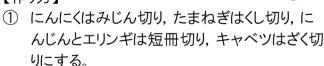
神石高原町で最長 飼育された黒毛和

★広島和牛についての**パンフレットとクリアファイル**を児童へ配付していますので. おうちのみなさまでご覧ください。

### 広島和牛 たっぷり焼き肉

【材料】	【4人分量】
牛肉(うす切り)	240g
にんにく	1/2かけ
たまねぎ	1/2個
にんじん	1/2本
エリンギ	中1本
キャベツ	1/4玉
油	小さじ1
★砂糖	大さじ1
★しょうゆ	大さじ1/2
★トウバンジャン	少々
塩	少々
赤みそ	小さじ1
白ごま	大さじ1
ごま油	小さじ1

#### 【作り方】



- ② フライパンに油をいれて熱し、にんにくを中火 で炒める。
- ③ 香りが出たら、牛肉と★の調味料を入れて炒
- ④ 肉の色が変わりはじめたら、たまねぎ、にんじ んを入れてよく炒める。
- ⑤ エリンギ、キャベツを加えて、さらに炒める。
- ⑥ 残りの調味料と白ごま、ごま油を加えて、仕 上げる。

# ひろしま給食 県民投票受付中

「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」では、県民の方から応募のあった料理のレシ ピから、「ひろしま給食」のメニューを選びます。選ばれた料理は、全国学校給食週間 (1月24日から30日)などに合わせて、広島県内の学校給食で提供されます。

今年は、「食と健康」をテーマに、栄養バランスを考えた料理のレシピを募集したと ころ、2,766 点の応募がありました。今回は、この中から書類選考を通過した **35 点の** レシピを対象に、県民投票を行います。

「美味しそう!」、「食べてみたい!」、「作ってみたい!」と思う、あなたのイチオシ レシピにぜひ投票してください!

#### 投票はいつまで?

11月8日(日)まで投票できます。

#### どうやって投票するの?

広島県教育委員会の投票フォームから 1人1回だけ投票できます。

#### どんな料理を選べばいいの?

- 家庭でもカンタンにできるか
- ・新しいアイデアや創意工夫があるか
- ・給食で食べてみたいか

などがポイントです。































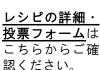












# 高度電視のだいてかよう

めの工夫をこらしてくれています。

おいしい ひと工夫 (さばのしょうが煮編)

しょうがを魚の間に 入れていきます。



魚と調味料を入れて煮るという簡単な作業ではな

この手間のおかげで、しょうがの風味が魚全体にま

んべんなく行き渡り、とてもおいしく仕上がりました。

く、調理員さんが試行錯誤しながら、おいしく作るた

魚を禁のなかへ丁寧に ならべていきます。



10月15日(木)の給食 ごはん, 牛乳, さばのしょうが煮 さつまいものみそしる. 納豆

回転釜を前後にゆらしながら 煮つけていきます。



#### さばのしょうが煮

おいしい~

【材料】 【4人分量】 さば(切身) 4切れ しょうが 1かけ 小さじ2 砂糖 小さじ2 みりん 小さじ1 しょうゆ 大さじ1 50cc 水

#### 【作り方】

- ① しょうがをせん切りにする。
- ② 調味料と水を合わせてひと煮立ちさせる。
- ③ さばとしょうがを加え、落しぶたをして煮る。

しょうがには、体をあたためる 効果があります。これからの季節, おすすめの食品です。























