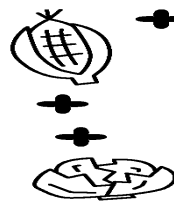


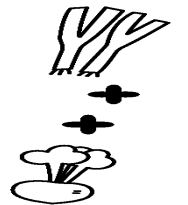
ご入学・ご進級
おめでとう
ございます！



ぱくぱく

4月号

守山市教育委員会
令和6年4月発行



入学・進級お祝い献立

12日(金)

給食では、一年を通じて季節や伝統的な行事に合わせた献立を実施します。4月は、一年生の入学と在校生の進級を祝う「入学・進級お祝い献立」です。お祝いの時に食べる風習がある赤飯や、お祝いデザートが登場します。新しい学校や新しい学年での生活のスタートに、お祝いの気持ちを込めた献立です。



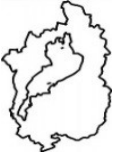
守山の日

小学校 17日(水) 中学校 24日(水)

「守山の日」は、守山市産の野菜等が給食に登場します。地域で生産された食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。作っている人が分かるので安心して食べることができたり、輸送に時間がかからないので新鮮なうちに食べることができたり、排気ガスの排出量が少なくなったりと、よいことがたくさんあります。4月は、守山市産のきゅうりと小松菜を使用します。



滋賀の日



小学校 22日(月) 中学校 26日(金)

「滋賀の日」は、滋賀県の特産物や郷土料理が給食に登場します。わかさぎは、北湖を中心に琵琶湖のほぼ全域に生息しています。かんぴょうは、昔から甲賀市水口町で盛んに作られています。「じゅんじゅん」とは、牛肉や鶏肉、湖魚などをすき焼き風に味付けした鍋料理です。具材を鍋で煮る際に出る音が「じゅんじゅん」と聞こえたことに由来するといわれています。滋賀県の食文化を知って味わい、受け継いでいきましょう。

全国味めぐりの日

小学校 26日(金) 中学校 17日(水)

福井県は日本海に面した県で、石川県・岐阜県・滋賀県・京都府の4府県に隣接しています。海や山に囲まれた自然豊かな環境で、東尋坊や三方五湖などの景勝地が有名です。3月に北陸新幹線が金沢から敦賀間を延伸開業しました。「ソースカツ丼」は、福井県のご当地グルメです。ソースにくぐらせたカツがご飯の上に乗っています。「こじわり」は、細切りにした大根や人参、里芋、柔らかくした大豆、油揚げ等を炒め煮にした郷土料理で、冠婚葬祭でよく食べられてきました。福井県の山間部で自生していた「九頭竜まいたけ」は、そのおいしさの特産品として広めようと、福井県の大野市で昭和63年ごろから人工栽培が始められました。地元の直売所で販売されているほか、県外にも出荷されています。

今月は 福井県 です



もーいもりの日

テーマ
『春の食材を味わおう』

小学校 19日(金) 中学校 15日(月)

毎月19日の食育の日に合わせて、その月のテーマに合った献立を実施します。今月のテーマは、「春の食材を味わおう」です。鱸や春キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、たけのこ、ふき、さやいんげんなど、春が旬の食材がたくさん登場します。給食で春を感じてみましょう。



世界味めぐりの日

30日(火)

今月は トルコ です



トルコは国土のほとんどがアジア圏にあり、北西部はヨーロッパにあります。今年、日本とトルコは外交関係樹立100周年を迎えました。「ケバブ」はトルコ料理のひとつで、肉や野菜を串に刺して焼く「シシケバブ」や、薄切りにした肉を味付けして重ね、大きな塊にして回転させながら焼く「ドルネケバブ」があります。「羊飼いのチーズサラダ」は、むかし羊飼いたちが山に行く時、サラダ用の野菜を持って行き、山の中で調理したことが名前の由来です。今ではトルコの定番サラダとなっています。トルコでは伝統的にチーズが食べられてきた歴史があり、今でもチーズはトルコ料理に欠かせません。また、「カルヌヤルク」は家庭でよく作られる、なすのひき肉詰めのような料理です。



今月の献立から



** さわらのみそだれかけ **

材料(4人分)

さわら切り身 4切れ
塩 少々
酒 小さじ1
砂糖 小さじ2
濃口しょうゆ 小さじ1
みりん ④ 小さじ1
白みそ 大さじ1/2
水 大さじ1/2

作り方

- ① さわらに塩と酒をふり、10分程度置いた後、キッチンペーパーで水気をふき取る。
- ② ①をグリルまたは、油(分量外)を熱したフライパンで焼く。
- ③ 鍋で④の調味料を加熱し、みそだれを作っておく。
- ④ 焼き上がったさわらに、みそだれをかける。