



食育だより 5月号

小田原市立国府津小学校

学校栄養職員 椎木美帆

新年度が始まって、1か月がたちました。子どもたちも新たな環境に少しずつ慣れてきたことでしょう。しかし、疲れもたまってきている時期でもあります。ゴールデンウィークが終わり、生活リズムも乱れやすいので、気をつけましょう。元気に学校生活を送るためにも、早起き早寝をして、きちんと朝食をとり、生活リズムをととのえましょう。

給食に小田原の食材が続々と登場しています！

片浦レモン



鶏肉の
片浦レモン焼き

～短大生考案献立 第2弾～

農政課において、梅干しが持つ魅力を存分に発揮した新たな活用方法を検討するとともに、若者世代を中心とした消費者に広くPRし、小田原特産「曽我の梅干し」のブランド力の向上を図る取組の一環として、小田原短期大学の学生と連携し、梅干しレシピ（給食）コンテストを実施しました。

豚肉と玉ねぎの梅肉炒めは、下中玉ねぎの時期に合わせて、給食で提供しました。

豚肉と玉ねぎの
梅肉炒め



下中玉ねぎ

曽我の梅



豚肉を炒めます



下中玉ねぎを
炒めます



玉ねぎと豚肉を
合わせます

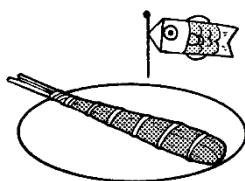


調味料・梅干し・
茹でた枝豆を加え
て完成です

下中玉ねぎをよりおいしく仕上げられるよう、調理員さんがそれぞれ別で炒めてくれました。
教室をまわっていると、普段梅干しが苦手な児童もおいしく食べられたようでした！
曾我の梅干しや、下中玉ねぎについても紹介しました。小田原の地場産物を覚えてもらえたらと思
っています。

ち ま き

大昔の中国の詩人で政治家だった、
屈原の死を悲しむ人々が、竹の筒に米
を入れて川に投げて供えました。その
後、米を葉で包んで五色の糸でしばっ
たものが供えられ
たといい、これが
ちまきの原型とい
われています。



かしわもち

かしわもちは江戸時代の頃から
広まったといわれています。かしわ
の葉は、新芽が育つまで古い葉が落
ちないことから、跡継ぎが絶えない
ようにという願いが込められてい
ます。

