



給食センターだより



令和5年5月
第2号
大野学校給食センター
東 美香

大野や廿日市市の地産産物を多く使っています。

大野学校給食センターでは「地産地消」に取り組んでおり、大野産や廿日市産、広島県産の食材を積極的に取り入れています。4月の給食でも廿日市の野菜を数多く使いました。

4月の給食で使用した廿日市産の食材



G7広島サミット応援献立を実施中です。

4月と5月の給食ではG7広島サミットの応援献立を実施しています。
5月はイギリス、イタリア、フランス、日本の応援献立を実施します。

5月9日(火) イギリス 「ケジャリー・スコッチフロス」



ケジャリーは、インド料理に由来を持つ料理で、ほぐした魚、炊いた米、パセリ、ゆで卵、バターもしくはクリームを加えて作ります。(給食ではゆで卵は入っていません)

スコッチフロスは、スコットランドの伝統的なスープです。

5月11日(木) イタリア 「アクアパッツァ、カチャトーラ」



アクアパッツァは、イタリアのナポリ地方の漁師が、魚介類に海水を加えてマトなどと煮込んだ料理がもとになったといわれています。

カチャトーラは、イタリア語で漁師風の料理という意味で、トマト、玉ねぎ、ハーブ、ピーマン、鶏肉を使った料理です。

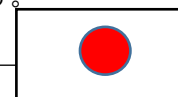
フランス 5月18日(木) 「鶏肉のオーロラソースあえ、キャロットラペ、ポトフ」



鶏肉のオーロラソースあえのオーロラソースの語源は、フランス語のあけがたを意味する「オロール」からきています。

キャロットラペは人参を用いたサラダです。

ポトフは給食でおなじみの料理です。



日本 5月19日(金) 「カツオのたたき、小松菜のおひたし、舞茸のみそ汁、千千ヤスヨーグルト」

おひたしやみそ汁には廿日市産の舞茸や小松菜、もやし、玉ねぎ、ねぎを使っています。地元チチヤスのヨーグルトをだします。

給食づくりの様子を紹介します。



【4月12日の献立】

- ・ポークカレーライス
- ・牛乳
- ・フルーツのヨーグルトあえ



大野学校給食センターではできる限り手作りをし、素材の味を大切にしたいと考えています。カレーのルウも手作りでしています。

ポークカレーライス

①



砂糖と水でカaramelを作ると、カレーの味にこくが生まれます

②

カレー粉をいれると、かおりがよくなります。



③



米粉やいったカレー粉をミキサーで水に溶きます。カレーにとろみをつけるためです。

④



材料を合わせて出上がりです。