

10月給食だより

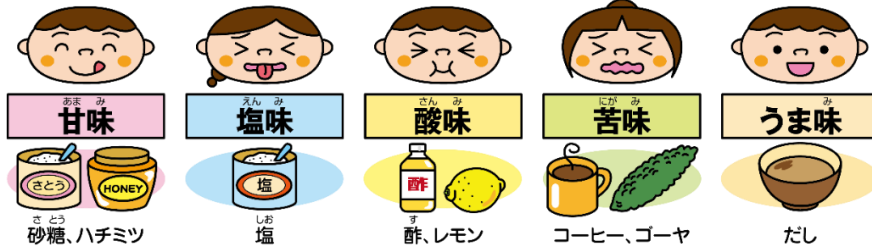
令和5年9月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会



皆さんは、どんな味が好きですか？ 食べたときに感じる味は「甘味・塩味・酸味・苦味・うま味」という5つの基本味に分けられ、料理は、この基本味の組み合わせによって、さまざまな味わいが生み出されています。

また、おいしさを感じるのは、味だけでなく、料理の見た目、かんだときの音やかみごたえ、口に入れたときの温度など、さまざまなことが関係しています。食事のときは、それらを意識して、よく味わって食べましょう。

5つの基本味と代表的な食べ物



☆10月3日の給食に、パーカーパンが初めて登場します☆

パーカーパンは、コッペパンと同じ配合ですが、生地を成形する際に楕円形に伸ばし、片方にマーガリンを塗って折りたたんで焼いています。そのため、包丁で切り込みを入れなくても手で簡単に広げることができます。

ハンバーガーパティとボイルキャベツを挟んで、ハンバーガーにして食べてくださいね。



献立紹介 10月13日『がね揚げ(卵)』

<材料(4人分)>

- ★さつまいも・160g
- ★人参・20g
- ★小麦粉・40g
- ★卵・20g
- ★土生姜・少々
- ★塩・少々
- ★水・30cc
- ★あげ油・適量

<つくり方>

- ① さつまいもは厚さ1cm程度の拍子木切り、人参は千切りにし、土生姜はすりおろす。
- ② 小麦粉・卵・塩・水で衣をつくる。
- ③ 全材料を混ぜ合わせ、小麦粉少々をまがし、衣をつけて一口大の大きさにして、160~180℃の油で揚げる。

本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。
今月のご当地料理は、「がね揚げ」です。

☆「がね揚げ」は熊本県の郷土料理です。

☆天草地方の方言で「がね」とはカニのことで、揚げた姿がカニの足に見えることから名付けられました。

