

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター

池田市立学校給食センター

食育の日 ～ベトナム～



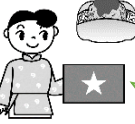
<フォー>

お米で作られた平たい麺が入ったスープです。鶏肉や牛肉からだしをとって、あっさりとしています。ベトナムでは、最後にライムや唐辛子、にんにくを入れて、好みの味に仕上げます。



<バインミー>

ベトナム語で「パン」という意味で、フランスパンに具材をはさんで食べます。



給食では、コッペパンに好きなものをはさんでバインミーを作って食べよう！

熊本県の料理



熊本県出身の石橋南小学校 内村教頭先生にインタビュー！

質問1. 好きな熊本県の郷土料理を教えてください。



馬刺し、いきなり団子、だご汁
「ジューシーみかん100」という200mLのパックジュースも給食でよく出ていました。ジューシーがでるときは、牛乳もあるので、飲み物を全部で400mL飲む感じでした。

質問2. タイピーエンの思い出はありますか？



熊本では、給食で食べたり、中華料理店で食べたりしていました。具だくさんでチャンポンにも似ていますが、ヘルシーな春雨が入っていて子どものころからよく食べていたソウルフードでした。熊本にいたときは、郷土料理だと知らず、日本中で食べられているものだと思っていました。

質問3. 熊本県でおすすめの場所を教えてください。



周囲を山々に囲まれた大自然広がる阿蘇エリアや青い海に囲まれた島々からなる天草エリアなどがあります。私は、歴史が好きなので熊本城がおすすめです。加藤清正公により築城された名城で、日本三名城のひとつです。敵の侵入を防ぐために大きく反り返った「忍び返し」という石垣が有名です。



阿蘇の大自然

今月の給食で使用している旬の食材

かぶ、ごぼう、セロリ、チンゲン菜、人参、白菜、ブロッコリー、れんこん、りんご、さつまいも、スマイルさつまいも、里芋、じゃがいも、しいたけ、しめじ、マッシュルーム、さけ、さば、まぐろ、いか



ホームページ



Instagram

毎日の献立をホームページやInstagramで見ることができます。

<お知らせ>

○加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。

○年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一覧にして、各学校園に配布しています。

○必要とされる方は、学校園、もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。

○えび・かに・そば・落花生は使用していません。

<献立紹介>

とばせじま

ぴりんめしは戸馳島に伝わる混ぜご飯です。豆腐を炒めるときに「ぴりん、ぴりん」という音が聞こえることから「ぴりんめし」という名前がつけました。また、熊本県は昔から沼地が多く、蓮が多く育っていました。今でも日本で6番目に多く蓮根を作っています。蓮根のはさみ揚げは食感を楽しみましょう。