


所属 笠間市学校給食センター(笠間・岩間)

氏名 時田 栞 大和田 恵

献立名	給食時における指導内容資料 (<input checked="" type="radio"/> 放送・掲示・学級訪問 <input type="radio"/> 〇で囲む)
<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>栗と鶏肉の甘辛揚げ</p> <p>おかか和え</p> <p>きのこんこん汁</p>	<p><ごはん> 笠間市内ののどかな水田で栽培されたコシヒカリを用いて給食センターで市内の小・中学校分の炊飯をおこなっています。</p>  <p><栗と鶏肉の甘辛揚げ> 栗は9月から10月にかけて収穫され、笠間市は栽培面積・生産量ともに日本一です。 また、レンコンは茨城県が日本一の生産量をほこります。 レンコンは水中の泥に中で育つので、水圧で周りの土を落としながら収穫する水掘りという方法で収穫します。</p>  <p><おかか和え> チンゲンサイは、中国野菜で最も普及し、スープや和え物など料理の幅が広い野菜です。実は茨城県での生産量は日本で一番です。カロテンやビタミンCなどのビタミン類、鉄分やカルシウムを多く含みます。加熱してもかさが減りにくいというのが特徴です。 茨城県の代表的な水産物のひとつであるしらすを乾燥させたじゃこも一緒に和えています。</p>  <p><きのこんこん汁> 「お稲荷さん」と親しまれている稲荷大神は日本人に最も身近な神さまで、五穀豊穡、商売繁栄、殖産興業、開運招福、火防(ひぶせ)の守護神として有名です。また、笠間稲荷神社が祀る穀物の神の使いが狐であり、その狐の好物が油揚げであったことから供えられるようになったそうです。</p> 