

## 地産地消をこころがけて 願いを込めて

粉河学校給食センター

学校給食では、紀の川市でとれた新鮮で安心・安全な米や野菜をたくさん使って郷土料理や行事食を取り入れるなど、献立の工夫をしています。

この日の給食は、「ぶりの照り焼き・紅白なます・お雑煮」でお正月のメニューです。紀の川市産の「米・大根・人参・金時人参・手作り味噌」を使いました。ぶりの照り焼きは、一度に500切れ焼ける20段のオーブンをを使って焼いています。できあがりの温度をしっかりと確認して仕上げていますが、焼き色をそろえるのが難しいです。

給食では、サラダや和え物の野菜は必ず茹でてから使うことになっています。紅白なますの大根や人参も、歯ごたえが残るように、茹ですぎないように調理しています。

お雑煮の味噌汁は、朝一番に「かつおだし」をとって作っています。

お正月のメニューは、みんなが一年間元気に過ごせることを願って作りました。



〔児童の感想〕

- ・お雑煮がおいしかったです。紀の川市でとれた野菜や手作りの味噌を使って作ってくださったと知り、家で食べるお雑煮とはちがうおいしさがあると思いました。また、食べたいです。
- ・給食の放送で、「みんなが元気で過ごすことができるように」ということを思って給食を作ってくれていることを知り、うれしくなりました。手作り味噌のお雑煮がおいしかったです。ありがとうございました。
- ・具に味がしみこんでいたし、おもちがやわらかかったのでおいしかったです。地元のおいしいものを食べさせてくださってありがとうございます。

