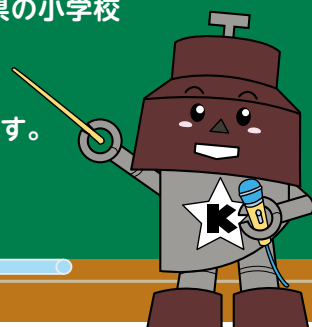


1月24日から30日は 全国学校給食週間です

学校給食は、明治22年、お弁当を持ってこれない子どものために山形県の小学校で始まりました。

現在の学校給食は郷土料理や地場産物を取り入れ、子どもたちが地域のことを学ぶ機会を作るなど、食育のための「生きた教材」として大きな役割を果たしています。川口市の学校給食では、市内でとれた野菜も使用しています。



～ご当地給食メニューのレシピ紹介～

「みそポテト」

みそポテトは、秩父地方の郷土料理です。揚げたじゃがいもに甘辛いみそだれをかけた料理で、子どもたちに大人気のメニューです。



献立例：おっきりこみ、牛乳、みそポテト、オレンジ

「おっきりこみ」は秩父地方や群馬県の郷土料理で、幅広の麺とたっぷりの野菜を煮込んだ料理です。
(学校給食では平打ちのうどんを汁につけて食べます)



《材料》

じゃがいも
薄力粉
揚げ油
みそ
しょうゆ
砂糖
水

《4人分》

中3個
大さじ2
適量
大さじ1と2分の1
小さじ4分の3
大さじ3
大さじ1と2分の1

たれの材料

《作り方》

- ①じゃがいもは皮をむいて乱切りにし、水に浸しておく
- ②小鍋にたれの材料を入れ、煮詰める
- ③よく水気をきったじゃがいもに薄力粉をふるう
- ④③を160℃～170℃の油で火が通るまで揚げる
- ⑤④に②のたれをかけて完成

ワンポイント

たれに川口の郷土食の麦みそを使用するとよりみその風味を楽しめます。市内小・中学校の給食でも使用しています！

市ホームページでも学校給食のレシピを公開しています。



川口市学校給食展

内容 学校給食の取り組みを紹介します。

日程 **1月25日(月)～29日(金)**
8:30～17:15(最終日は16:00まで)

場所 第一本庁舎1階多目的スペース

◀昨年度のパネル展示



問い合わせ…学校保健課 ☎048-258-1216 FAX048-256-5818