

♪ 東秩父村の学校給食 ♪

～ 9月29日（水）の献立 ～

実際の給食



9月29日の給食は、秋の味覚の一つであるさつまいもを入れて炊き込んだ「さつまいもごはん」と具だくさんの「豚汁」「手づくりさつま揚げ」「つぼ漬け」の献立です。

さつま揚げは、鹿児島県の郷土料理で「つけあげ」とも呼ばれています。沖縄の琉球料理「チキアーギ」が元祖であるという説や、江戸時代に薩摩藩の藩主であった島津斉彬公が諸藩に古くから伝わるかまぼこなどをヒントに、暖かくて湿度の高い鹿児島の風土に合う、保存性の高い揚げ物料理を考

案させたとかいう説があります。

そのままで、または軽く焼いてショウガ醤油やからし醤油などを付けて食べたり、おでんの具や煮物などにしてもおいしいですね。今回は、たらすりのすり身にごぼう・人参・ひじき・玉ねぎ・ねぎを混ぜて生成し油で揚げました。子どもたちが、野菜の食感も味わいながら食べてくれたら嬉しいです。

槻川小学校栄養教諭

問合せ 教育委員会事務局 ☎82-1230

槻川小学校5年生 稲刈りを体験



10月8日（金）、槻川小学校5年生が稲刈り体験授業を受けました。春に保泉文伺さん（坂本）、福島康雄さん（奥沢）、江原國利さん（奥沢）3名の講師の方々にご指導いただき、子どもたちが泥だらけになり

田植えをした苗が大きく立派に育ち、たわわに実った稲穂を刈ることができました。

当日、子どもたちは保泉さんの説明を熱心に聞き、親子で楽しく稲刈り体験ができました。農業の大変さと喜びを体いっぱいを感じる体験ができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。