



# きゅうしょくだより 2月



2月4日には立春を迎え、暦の上では春になりますが、まだまだ厳しい寒さが続きます。体調をくずしたり、感染症などにかかりやすい時期です。毎日の食事ですっかり栄養をとり、体力の保持に心がけましょう。



## たべっピーの静岡食べ物の旅

### 今月は・・・ さくらごはん&静岡おでん



#### 【さくらごはん】

しょうゆを入れて炊いたごはんのことです。炊き上げた時のごはんの色が、うすい桜色に見えることから「さくらごはん」という名前がつけました。

#### 【静岡おでん】

真っ黒な汁が特徴です。それぞれのお店独自のレシピで作った汁の中に、串で刺した具を入れて時間をかけて煮込みます。お好みで青のりや魚のだし粉をかけるのが一般的な食べ方です。

## 学校給食食材の放射能測定の結果について

第7回（1月13日 測定結果）

根深ねぎ（御殿場市産）	不検出
にんじん（御殿場市産）	不検出

不検出：セシウム（134, 137）の合算が 25ベクレル/kg以下

※次回の測定は2月10日の予定です。

測定結果については、毎月の給食だよりでお知らせします。また、県教育委員会のホームページで、測定結果を随時掲載していますので、参考にしてください。

※県ホームページのURL：

<http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/index.html>

## 高校生による給食コンテスト

今年度も、高校生が地域の食材を利用した小中学生向けの給食献立を考える

「高校生による給食コンテスト」が開催されました。

沼津中央高等学校「おちゃめいと」のみなさんが考えた献立「静岡いっぱい！ボリューム満点給食」が優秀賞を受賞しました。その献立を給食風にアレンジして、3月に提供します！



#### 【受賞時の献立】

- ★茶飯
- ★唐揚げ みかんソース
- ★もやしのナムル
- ★ウィンナーと野菜のみそ汁
- ★お茶

野菜(大根)に  
こだわる!

# ごてんば米コン!

御殿場市主催で、『第9回 野菜・大根(切干大根も可)にこだわる!ごてんば米コン』が開催されました。小中学生の部には、891点もの応募がありました。10月から11月にかけて審査が行われ、最優秀賞が選ばれました!御殿場市の地場産品である「ごてんばこしひかり」にあう野菜・大根を使った料理コンテストで、大根(切干大根も可)は必ず使用し、その他に野菜を1品以上使うという条件のもと、それぞれに細かな工夫が見られました。

## ★最優秀賞★ 西中学校 1年 勝又穂香 さん

### 作ってみよう!勝又さんのレシピ『切り干し大根のグラタン』

材 料	分量(4人分)	作 り 方
切り干し大根	1袋(33g)	① 切り干し大根を水でもどし、水をしぼったあと、マカロニくらいのおおきさに切る。 ② 玉ねぎ、ハムを食べやすい大きさに切る。 ③ 玉ねぎ、ハム、切り干し大根を油で炒める。 ④ 弱火にしてから小麦粉を入れて炒める。 ⑤ 牛乳を少しずつ入れながら混ぜ、コンソメ、塩こしょうを加える。 ⑥ 耐熱皿に⑤を入れてチーズをかけたあと、オーブンで15分焼く。
玉ねぎ	1こ	
ハム	4枚	
小麦粉	おおさじ4	
牛乳	400cc	
コンソメ	1こ	
塩こしょう	少々	
チーズ	たっぷり	
油	適量	



## ★入賞者★

- 原里小学校 6年 勝亦 凜 さん 「野菜たっぷり!ミートボール」
- 南中学校 1年 三澤 成明 さん 「デューコンロースー」
- 原里中学校 1年 松澤 迅 さん 「コロコロ野菜のみそトマト煮」
- 御殿場中学校 1年 佐藤 匡輝 さん 「大根そばろ」
- 御殿場中学校 2年 清水 康太 さん 「栄養まんてん!親子会丼」
- 御殿場中学校 3年 田代 かなえ さん 「ヤンニョム大根」

## ふじっぴー給食のお知らせ



学校給食における地場産物の使用率を高めるとともに、子どもたちの静岡県への愛着を育むことを目的に、2月22日(2月23日の富士山の日が祝日のため)を基準日として県内全域で実施されます。

今年度のテーマ食品は「静岡県産かつお」です。

ふじっぴー給食のPR動画はこちら

御殿場市内も各給食センターでふじっぴー給食を提供します。

楽しみにしててくださいね。



【かつおをもっと好きになろう】【かつおの水あげ】