

3月給食たより

No11 秋田市立泉小学校
令和4年2月25日

早いもので今年度も最後の月になりました。新型コロナウイルスの流行が収まらず、一年間前を向いた状態でひたすら黙食を続けてきた子どもたちです。そんな中でも、ルールをしっかりと守り、給食を残さず食べていました。

保護者の皆さまには、今年一年間、本校の給食運営におきましてご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。



女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリのお汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1 cm くらいの丸形のあられが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子



給食では3月3日に、ちらしずしとひなあられを提供する予定です。

世界の料理:メキシコ(チリコンカン、ボル)



●○○チリコンカン○○●

◇材料4人分◇

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ベーコン(ブロック)…60g ・たまねぎ…中1個 ・油…適量 ・にんにく…1かけ ・ミックスビーンズ…40g ・水煮大豆…40g | A | <ul style="list-style-type: none"> ・トマトケチャップ…大さじ3 ・ウスターソース…大さじ1 ・赤ワイン…大さじ1 ・チリパウダー…適量 ・片栗粉…小さじ1 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

◇作り方◇

- ①ベーコンは5mmの角切り、たまねぎは粗みじん切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②油でにんにくを炒め、たまねぎ、ベーコンの順に加え、炒める。
- ③ミックスビーンズと大豆を加え、火が通ったらAを加えて煮込む。
- ④チリパウダーを加え、味を整えて、水溶性片栗粉でとじる。

【チリコンカンってどんな料理?】

- ☆チリコンカンは、チリビーンズとも言われ、その名の通り豆と肉をチリ(唐辛子)でスパイシーに煮込んで作ります。
- ☆給食では、小さく切ったベーコン、大豆、インゲン豆などを煮込み、辛くないチリパウダーで風味をつけています。
- ☆給食ではごはんと一緒にいただきますが、パンにも合う一品です。

【ボルってどんな料理?】

- ☆メキシコ全土で食べられている家庭料理で、具だくさんのスープのことです。
- ☆給食では、とうもろこし、たまねぎ、キャベツなどを煮て、最後に香辛料のローレルを少量入れ、やさしい味わいに仕立てています。



泉小学校で食べる給食も、のこりわずかとなりました。食べることを大切にするということは、自分自身を大切にするにもつながります。中学校に行っても、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。