

『ドイツ料理』



ドイツは冷涼な気候で作物が育ちにくく、食材が不足しがちでした。これを解消するための工夫を凝らしているのが、ドイツ料理の特徴です。穀類の生産は大麦・ライ麦が中心で、パンはライ麦を使った黒パンが主流です。そして、種類の少ない穀類を出来るだけおいしく食べようと製粉や加工の技術が発達し、パンの種類が豊富になりました。

冬季には作物があまり取れないため、ソーセージ、ザワークラウト、ピクルスなどの保存食品が発達しました。また、ソーセージもよく食べられています。

日本のソーセージにもいくつかの種類がありますが、日本ではJAS（日本農林規格）により、ケーシング（皮）の種類や太さで定義されています。羊腸使用、または直径20mm未満のものが「ウイナーソーセージ」、豚腸使用、または直径20mm以上36mm未満のものが「フランクフルトソーセージ」、牛腸使用、または直径36mm以上のものが「ポロニアソーセージ」となります。

給食では、18日（金）に、シンプルなソーセージ料理の「ボイルウイナー」、じゃがいもを使用した「ジャーマンポテト」が登場します。

今月の献立紹介

埼玉県産で作ります！

2日（水）『くわいごはん』

材料	4人分（g）
精白米	275
もち米	25
鶏モモこま	100
にんじん	50
ぶなしめじ	25
油	2.5
酒	5
塩	5
だしのもと	5
しょうゆ	7.5
水	360
くわい揚げ油	100



- 作り方
- ①くわいはスライスして油で揚げる
 - ②油で、鶏肉・にんじん・ぶなしめじを炒める。
 - ③酒・塩・だしのもと・しょうゆを加える。
 - ④具の煮汁でご飯を炊く。
 - ⑤炊き上がったごはんに、具と①を入れて混ぜる。



18日（金）『ジャーマンポテト』

材料	4人分（g）
じゃがいも	200
揚げ油	
ベーコン	30
たまねぎ	60
バター	1.5
塩	少々
こしょう	少々



- 作り方
- ①じゃがいもは厚めのさいの目に切り、油で揚げる。
 - ②バターで、ベーコンとスライスしたたまねぎを炒め、塩・こしょうする。
 - ③②に①を入れる。

※6年生の皆さんは家庭科の教科書にも出ているので、冬休みに作ってみましょう。

しよくいく インフォメーション

12月号

令和2年11月30日発行
川口市立並木小学校

毎月19日は食育の日

師走になりました。12月の給食は、23日（水）に終了し、1月は8日（金）始業式の日より開始します。

11月に実施した『板前給食』と12月の『和牛給食』について、ご紹介します。

第7回

『板前給食』

新型コロナウイルスの影響による食品ロスの対策として、鹿児島県漁業協同組合連合会よりぶりの提供の話があり、今年度の板前給食で是非使いたいと考え、山野さんをお願いして献立を考えていただきました。

お皿の上には、山に見立てたぶりの立田揚げに、紅葉麩が秋を表し、そこに大根おろしと牛乳で作ったあんを雪に見立てて、秋から冬への移ろいを料理で表しました。ごはんは、以前よりお茶漬けを出したいという気持ちがあり、今回浜名湖の生青のりを入れて、出し茶漬けとして別に出し、食べる時にかけて食べました。

児童の感想には、「料理名の工夫を聞きすごく驚きました。自分でも和食を家で見られるようになります。」「山野さんの放送を聞いて、とてもわくわくしました。お茶漬けの出汁がとてもおいしくて『和』を感じました。」「毎年板前給食を楽しみにしていて、今回もとてもおいしかったです。」その他、来年の板前給食を楽しみにしていることが、たくさん書かれていました。



お品書き

秋鮭と
浜名湖の生青のり入り
出汁茶漬け
鹿児島県産ぶり
紅葉の初雪見立て
牛乳 みかん

『武州和牛』



新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、和牛の消費が落ち込んだため、全国で学校給食に無償で提供して下さることになりました。

並木小学校には、埼玉県深谷市・本庄市・上里町で育った和牛の肉が、『4日（金）ビーフシチュー』『10日（木）すき焼き』に登場します。お楽しみに！

