

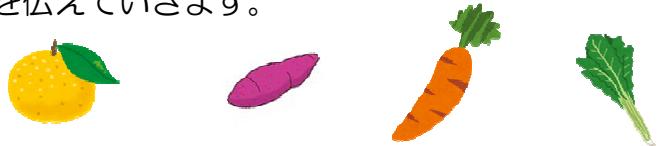


令和5年度  
相模原市立大野北小学校

## 郷土の味にふれよう

実りの秋を迎えました。10月は2年生から学校の畑でできたさつまいもをもらって給食に使用しました。相模原市で作られた新米を11月20日の相模原市の市制記念日、さがみはら大好き給食で使用する予定です。相模原市で収穫される農作物はたくさんあります。11月の給食は市内産の米だけでなく、市内で生産されたさつまいも、さがみグリーン、小松菜、たまご、ブルーベリーなどをたくさん使用します。

相模原市は昔から水田が少なく、米作りが盛んではありませんでした。米の代わりに小麦を使った「うどん」や「酒まんじゅう」「石垣だんご」が盛んに作られてきました。また、「かてめし」といって、ごはん（糧ニかて）の量を増やすためにたくさんの具を加えたごはんも食べられてきました。この郷土料理となった「かてめし」「石垣だんご」と、神奈川県内で作られた小麦粉の地粉うどんも給食に登場します。給食を通して子どもたちに郷土の味を伝えています。



## 伝えよう!「感謝」の気持ち

食事のあいさつ「いただきます」「ごちそうさま」には食べ物への感謝と、食事に関わるさまざまな人たちへの感謝の気持ちが込められています。心を込めてきちんとあいさつするだけでなく、好き嫌いしないことや、よく味わって食べること、食器を丁寧に扱うことなどを通して、食べ物となった動植物の命や食事に関わる人々へ感謝の気持ちを伝えましょう。

### 27日の給食より

#### 秋のキッシュ (れんこんとさつまいもの食感がおいしいです)

##### 材料 (4人分)

- ・さつまいも 80g
- ・れんこん 40g
- ・ウインナーソーセージ 20g
- ・パセリ 少々
- ・バター 4g
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・鶏卵 80g
- ・牛乳 40g
- ・生クリーム 40g
- ・さいの目チーズ 20g (ピザ用チーズでもOK)
- ・紙カップ 4個

##### 作り方

- ① さつまいもは1cm角に切って蒸しておく。れんこんはいちょう切り、ウインナーは輪切り、パセリはみじん切りにする。
- ② バターを熱し、ウインナーとれんこんを炒め、火が通ったら塩こしょうで味付けする。
- ③ 溶き卵、牛乳、生クリーム、パセリ、チーズと粗熱をとった②を混ぜ合わせて、カップに注ぐ。オーブンで15~20分焼いて少し焦げ目がついたら出来上がり。