



## あなたの考えた「かんぴょう献立」が給食になります！

平成24年(2012年)はかんぴょう伝来300周年です。



学校給食を通して、下野市で栽培されている農産物への関心と理解を深めるため、特産物「かんぴょう」を使った給食献立を市内の小中学生から募集しました。全16校から1416点の応募があり、下野市学校栄養士会、下野市食育推進運営委員会の審査を経て、各月の入選献立が決定しました。これらの献立は平成24年4月から毎月1回「しもつけいっぱいデー給食」に登場します。

### かんぴょういっぱい給食献立入選者発表



実施月	氏名	学校名	学年	献立名
4月	田中 亮成さん	古山小学校	1年	「はるのウキウキ中華ランチ」
5月	本田 愛さん	石橋小学校	3年	「かんぴょう親子どんどん」
6月	佐間田 樹さん	国分寺小学校	5年	「なんちゃってかんぴょうパスタ」
7月	吉葉 美季さん	古山小学校	3年	「夏をのりこえる給食」
9月	鱒淵 莉菜さん	祇園小学校	2年	「あついなつ さっぱりメニュー」
10月	生井 龍希さん	国分寺中学校	1年	「かんぴょういっぱいからあげ給食」
11月	浅香 慶伸さん	石橋北小学校	2年	「かんぴょう入り すき焼き」
12月	金子 真宇さん	国分寺小学校	6年	「かんぴょうたっぷり冬のあったか給食」
1月	臼井 侍人さん	石橋小学校	1年	「かんぴょうごはん」
2月	遠藤 萌さん	国分寺東小学校	1年	「しもつけのさと」
3月	西本 彩香さん	石橋中学校	1年	「かんぴょうづくし」



献立を審査  
しています。  
2/17(金)

#### 献立審査会場から

「あったらいいな」「食いたい」という情動からはじまった1416点の珠玉のレシピ。干瓢という一つの素材に多感な子どもたちのアイデアですばらしい命が吹き込まれた。モノクロの文章なのに、不思議と色彩感や立体感をおび、想像力がかきたてられるので、カラフルなパレットのよう。おもてなしの心、親子間のつながり、あそび心、季節と旬、ネーミングの魅力、構成力、地域色、香り、音、商業的センス、分子料理学につながるもの、調理師さん泣かせ等、様々な側面が感じとれ、第六感にまで響く。間違いなくすべての教科にもつながっている。いい景色を眺めながら、仲間たちと会話を楽しみ、わいわいガヤガヤ食したくなっていたのは、私だけではなかったと思う。まさに人を良くする食である。

# 下野市では平成25年度までに『毎日朝食を食べる児童生徒の割合100%』を目指しています。

下野市食育推進計画

## 栄養士さんのおすすめ朝食

### 巣ごもりたまご



〈材料〉

- キャベツ 1/6～1/8 個
- ※目安として千切りひとつかみ分
- たまご 1 個
- バター 小さじ1 (約4g)
- 塩 } 少量
- コショウ }
- 醤油 }
- かつおぶし }
- 長ネギ }



〈作り方〉

- ①キャベツは千切りにします。長ネギは小口切りにします。
- ②お皿にキャベツをいれ、その上から塩・コショウをふりバターを散らします。ラップをかけて電子レンジ(500W)で1分10～20秒加熱します。
- ③お皿を取り出し、ラップを2/3ほど開けてキャベツを軽く混ぜます。キャベツをドーナツ状に真ん中を開けて、たまごを割りいれます。
- ④ラップをもう一度かけて、電子レンジで1分30秒加熱します。出来上がりにかつおぶしと長ネギ、醤油をかけて召し上がってください。

※たまごの黄身に爪楊枝等で穴を開けておくと、レンジ加熱による破裂の心配がありません。

## 学校給食週間の献立紹介

### 郷土料理を味わおう



## 岩手県

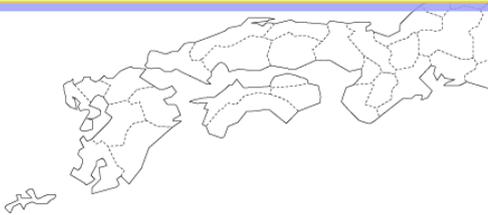
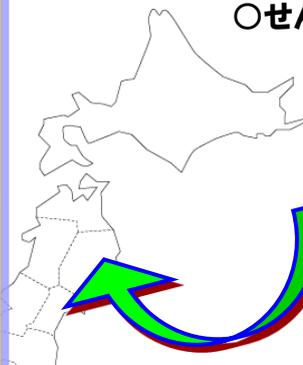
岩手県は寒さが厳しい地です。長い冬を乗り切るための知恵として、多種多様な保存法が生まれ、その食材を活用した料理があります。

- ご飯
- 牛乳
- 鶏肉の南部焼き
- すき昆布の煮付け
- せんべい汁

学校給食週間は学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解と関心を深めるため、全国の小中学校で実施されています。

下野市でもそれぞれの学校で、学校給食関係者や食べ物に対して感謝の気持ちを伝える作品(標語やポスター、作文など)の展示や給食感謝会などの行事を行ない、食への意識を高めました。

また、日本各地に伝わる郷土料理やその地で収穫される農産物を活用した献立を実施し、地域の歴史や文化についても学んでいます。



イラスト出典元: 株式会社少年写真新聞社

給食から学んだこと  
南河内第二中学校 藤田 優

私は、始め給食があまり好きではありませんでした。小学校低学年の頃は本当に好き嫌いが多く、自分でもあきれほどでした。ですが給食を九年間食べ続けた今、好き嫌いはほとんどなくなり、毎日完食できるようになるまで成長しました。私の偏食を直してくれた給食には本当に感謝しています。

また、給食は私達の絆をつなぐ橋になってくれました。みんなで給食を食べながら話したことは、何年経っても忘れないでしょう。本当に楽しく、良い思い出になっています。

給食はこの九年間、私の生活の一部であり、なくてはならないものでした。そんな給食が四月から食べられなくなると思うと寂しくてたまりません。給食から学んだこと、楽しかった思い出を胸に、春から新しい生活を歩んでいきたいです。