

## 給食だより

令和5年10月

さいたま市立大砂土小学校

今年度、大砂土小学校は創立 150 周年を迎え、1 学期には航空写真の撮影や記念誌の原稿作成を行いました。2 学期には 9 月に「150 周年お祝いの会」を行い、11 月に記念式典もあります。給食でも創立 150 周年を記念した献立でお祝いしようということで、パレスホテル大宮の中国料理「瑞麟」よりシェフをお招きして、「創立 150 周年記念シェフ給食」を実施します。

## 《創立150周年記念シェフ給食》



## 【日程】

10月20日（金）

## 【シェフ】

パレスホテル大宮 中国料理 瑞麟 副料理長 内田 奨一氏

## 【献立】

- ・牛バラ肉の黒炒飯
- ・牛乳
- ・ホキの甘酢炒め
- ・くらげの中華サラダ

炒飯には、中国の“黒い醤油”や旨味のある牛バラ肉使用をし、お店の味を再現してもらいます。ホキの甘酢炒めは、魚が苦手な児童も食べやすいようにケチャップ味にアレンジしてくれます。サラダは、給食で初めて登場する「くらげ」を使用します。児童のみなさんにくらげのコリコリした食感を味わって欲しいとのことです。

7 月より給食委員会を中心に、全校児童へ周知するための掲示物の作成や、当日の「シェフ給食朝会」・給食後の「感謝の会」の準備、シェフへ感謝の気持ちを伝える手紙の準備などを行っています。シェフ給食の日程の前後で来校される機会がありましたら、給食室前の掲示板をご覧くださいませと幸いです。また、御家庭でもシェフ給食について、ぜひ話題にしてみてください。



## ★レシピ紹介★

## さつま芋ご飯

《分量：2合分》

精白米	130g
もち米	20g
水	（2合の目盛まで）
酒	小1
昆布茶	小1/3
塩	小1/3
さつま芋	60~100g

《作り方》

- ①さつま芋を蒸す。
- ②精白米ともち米を洗米し、60分ほど浸漬する。
- ③②に調味料を入れてご飯を炊く。
- ④炊き上がったご飯に①のさつま芋を混ぜ合わせる。

素材の味を楽しめるよう、シンプルな味付けです。  
さつま芋の甘みをより感じられるように、塩分も少し入れるのがポイントです。

