



給食だより

R7.12
太田市立
南中学校

いよいよ12月、今年も残すところあとわずかになりました。朝夕と冷え込むようになり、気温の変化に体がついていけず、体調を崩したり、風邪をひいたりしてしまう人が増える時期です。風邪の予防には、外出時や食事前に手洗い・うがいが大切です。そして毎日、好き嫌いなくしっかり食事を取り、早めに寝て、十分な睡眠時間を確保し、疲れをためないように心掛けましょう。

東毛の味、未来の食卓へ

山吹和え

「このレシピ「東毛の味、未来の食卓へ」は、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を普及啓発する目的で作られました」今回は冬が旬の太田のほうれん草を使用できるレシピを紹介します。



材料(2人分)

ほうれん草 56g
きゅうり.....20g
コーン缶ホール... 30g
乾燥わかめ..... 1g
白いりごま..... 2g
こいくちしょうゆ..... 6g
みりん.....2g

栄養価 [1人分]

エネルギー : 29kcal
たんぱく質 : 1.5 g
脂質 : 0.7 g
炭水化物 : 5g
食塩相当量 : 0.6 g

野菜の量 : 77 g

【地域の食材】ほうれん草、きゅうり

作り方

1. ほうれん草は2cm幅、きゅうりは小口切りにする。
わかめは水戻しし、食べやすい大きさに切る。
2. ほうれん草、きゅうり、わかめを下茹でし、水冷する。
3. 上記の2と汁気を切ったコーン、しょうゆ、みりん、白
いりごまを合わせる。

—
口
メ
モ

山吹和えは、本来炒り玉子を使用しますが、給食でも使用しやすいように卵の代わりにコーンを使っています
シンプルですが、彩りがきれいな和え物です

ほうれん草は群馬県でトップクラスの生産量のある野菜です。

旬は冬で、ビタミンCや食物繊維、鉄分が多く、味に癖がないので和え物やソテー、汁物などいろいろな料理に使われる食材になります。



東部地域食育推進ネットワーク会議では、群馬県が目指す「健康寿命の延伸」と「幸せ」につながる食育を推進するため、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味の普及に取り組んでいます。

東部地域食育推進ネットワーク会