

がつ

かみとんだちょうがっこうきゅうしょく
上富田町学校給食センター

花粉に
負けない！



スギ花粉症では、
トマトに注意が
必要です。

給食メニュー紹介

こんげつ しょうかい もく とうじょう さわに わん あいちけん ながくてし きょうどりょうり
 今月紹介するのは2/26(木)に登場する「沢煮椀」です。愛知県長久手市の郷土料理で、
 さわ たくさん いみ せんぎ ふたにく やさい はい
 「沢」は「沢山」という意味で千切りにした豚肉や野菜がたくさん入っています！

豚肉	40グラム
だいこん 大根	60グラム
たけのこ水 ^{みず} 煮	20グラム
にんじん	20グラム
ほ ^ほ 干しいたけ	1.6グラム
ささがきごぼう	20グラム
ねぎ	10グラム
しょうえん 食塩	0.8グラム
① こしょう	しょうしょう 少々
こいくち しょうゆ 濃口醤油	7.2グラム
りょうりしゆ 料理酒	4グラム
だしパック	6グラム
みず 水	600グラム

- ①水にだしを入れて沸騰させる。
- ②だしで野菜を煮る。
- ③豚肉を加える。
- ④ ㊦を加えて調味する。
- ⑤ねぎを加える。

～けんちゃん汁とのちがい～

精進料理がもとになっている
けんちん汁はごま油で炒めてから煮るため、
コクのある味が特徴に比べ、
沢煮椀は千切りにした野菜と豚肉を
使ったすまし汁であっさりとしています。



Response	Count	Percentage
はい	79人	86%
いいえ	33人	36%

楽しみ方	人数
がんばってたべる (にん)	47人
へらしてもらう	31人
のこす	18人

回答	人数
はい	8人
いいえ	2人

Response	Count
がんばってたべる	5人
へらしてもうう	6人
のこす	2人

Response	Count	Percentage
はい	42人	90%
いいえ	16人	34%

Response	Count
へらしてもうう	30人
がんばってたべる	16人
のこす	2人

☆好きなメニューはなんですか？5年生は鶏^{ねんせい}のからあげ、6年生はキムチチャーハン^{とじ}が人気でした。デザートは5年生がタルト^{ねんせい}、6年生がクレープ^{ねんせい}が一番でした！^{いちばん}