

## 土岐市教育 夢☆絆 MYヨウチエンレポート

肥田幼稚園

このコーナーでは、市内の幼・小・中学校の取り組みをレポートします。

### 地域の方との交流を通して(ひだまり訪問)

今年度から、地域にある福祉施設「ひだまり」を訪問することにしました。

核家族が多い中、お年寄りの方と一緒に交流することで、優しさや思いやりの気持ちが持てる子になってほしいと期待しています。

おじいちゃん、おばあちゃんに歌を発表したよ

「少し、どきどきしちゃった」「大きな声でうたったよ」

「拍手してもらって、嬉しかったね」

おじいちゃん、おばあちゃんと一緒に手遊びしたよ

「おばあちゃんの手、しわしわ」「でも、おばあちゃんの手、あたたかかったね」



### 給食センター掲示板

#### 大切にしたい日本型の食事

健康づくりの基本は、毎日のバランスの取れた食事です。ご飯を中心に、魚・大豆製品・野菜・海藻・イモ類などを組み合わせた昔ながらの日本型の食事は、栄養バランス、食品バランスに優れ、健康に良いといわれています。

給食では日本型の食事・食文化を大切に、子どもたちに伝えていきたいと考えています。

今月は節分にちなんで、イワシの丸干し、節分豆を給食メニューに取り入れます。ご家庭でも、ぜひ日本に伝わる行事食、郷土に残る郷土料理を伝えていってください。



2012  
ぎふ清流国体!



給食でも国体を応援しようとして「ぎふ清流国体おもてなし料理コンテスト」の応募作品の中から、「ハムライス」と「鶏肉のバルサミコ焼き」を給食メニューに取り入れます。  
※給食用に少しアレンジしました。

#### メニュー紹介「まめまめつけげ」

##### 【材料】1人分

大豆……………10g  
ショウガ……………1g  
水耕ネギ……………4g  
ツナ……………18g  
赤みそ……………1g  
卵……………12g  
黒ゴマ……………1g  
上新粉(米粉)…8g  
揚げ油……………適宜  
薄口しょうゆ…2g  
みりん……………2g  
砂糖……………2g  
片栗粉……………0.5g  
水……………6g

##### 【作り方】

- ① 大豆を一晩水に漬けておく。
- ② 戻した大豆を粗みじんに切る。
- ③ すりおろしたショウガ、みじん切りのネギ、ツナ、みそ、卵、ゴマを混ぜ、上新粉(米粉)を入れてまとめる。
- ④ 170℃でゆっくりからっと揚げる。
- ⑤ 鍋にしょうゆ、みりん、砂糖、水を煮立て、水で溶いた片栗粉を加えてとろみを付ける。
- ⑥ ④の揚げた団子に⑤のたれを絡める。

「まめまめつけげ」は平成23年度学校給食調理発表会で岐阜県農業協同組合中央会長賞を受賞した料理です。飛騨地方ではかき揚げのことを「つけげ」と言うそうで、まめがたくさん入ったかき揚げという意味で「まめまめつけげ」と命名されたそうです。かみ応えもあってとてもおいしいですよ。