

給食だより ~特別号~

★日本一おいしい給食事業★

令和3年度からスタートした「郷土愛を育む 日本一おいしい給食事業」ですが、今年度は、今治市合併20周年記念のロゴマークのコンセプト「むすぶ」をテーマにしています。

今治みらい発掘プロジェクト12で発案された食材を参考に、6種類のおむすびを学校給食メニューとして開発しました。その中から、焼き鳥風おむすびが2月26日の桜井調理場の給食に登場します！楽しみにしてくださいね。

また、学校連携によるメニュー開発を、常盤小学校で行いました。2年生が農業体験学習で育てたさつまいもを使って、5年生が料理案を考え、学校給食で実施しました。

日本一おいしい給食 今治市産食材のおむすび

● 焼き鳥風おむすび(2月26日の献立)

今治市産の鶏肉やれんこんを、今治名物「やきとり」味に炒め、中に入れて食べます。甘辛い味は大人にも子どもにも人気です。

● しまなみキーマカレーおむすび

みんな大好きなカレー味。今治産のひじきやいのしし肉を使いキーマカレーに仕上げました。ひじきのアクセントがくせになるおいしさです。

● 伊予美人と地鶏の炊き込みおむすび

愛媛県の誇る里芋「伊予美人」と鶏肉を使い炊き込みごはんを作りました。ほっこりとする味は、どこか懐かしさを誘います。

● 仙高ポーク&ちりめんの炒飯風おむすび

菊間の仙高ポークと瀬戸内海のちりめんがお皿の上で出会いました。ごま油とにんにくの香りが食欲をそそります。

● 鯛めしおむすび

今治市の郷土料理「鯛めし」です。鯛のだしを使ったしょうゆやからあげを入れ、炊き込むことで、鯛本来のおいしさが味わえます。

● さつまいものおむすび

大三島のさつまいもはとても有名です。甘じょっぱく炊いたさつまいもの佃煮を使って作るおむすびは、炊き込みごはんとは違ったおいしさです。

今治市は、合併20周年です

今治市は、平成17年1月16日に12市町村が合併し、このたび20周年を迎えました。

「ふるさと今治」の魅力を、身近な「食」から感じてみましょう！



まだまだある！今治市のおいしい食べ物♡



学校連携によるメニュー開発 ~有機栽培によるさつまいもを使って~

常盤小学校では、2年生が有機栽培によるさつまいもの作付から収穫までの農業体験学習を行い、5年生が「紅はるか」と「鳴門金時」のそれぞれの特性を活かしたレシピを考えました。

イラスト引用：いらすとや

5年1組 考案
常盤小学校のシンボル
すずかけの木をイメージ



「やめられない 止まらない ときわチップスサラダ」

5年2組 考案
今治の鯛とさつまいもが
ベストマッチ



「うまさ広がる さつまいもご飯」

5年3組 考案
学校のテーマ
「自分色のあじさいの花」に
常盤色の緑を添えて



「緑いっぱいさつまいも ホイッププリン」