

きゅうしょくだより

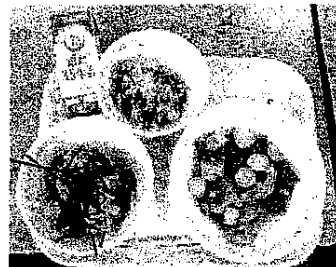
2020. 2. 14 藤沢市立御所見小学校

日がのびて、夕方暗くなるのが遅くなってきました。今のクラスで給食を食べるのもあと一ヶ月ほどです。楽しく食べられるといいですね。

○農家さんが給食の時間に学校へ○

給食の野菜を育ててくださっている農家さんを、給食の時間に学校にお招きしました。ほぼ毎朝、給食室ににんじん等の野菜を届けてくださっている和田さんご夫婦が、2月6日に1年1組に来られました。

この日の給食は「ごしょみランチ」。
和田さんが育てたにんじんが入っていました。



楽しくにぎやかに給食をいただき、とてもおいしかったです。これからも野菜を作るときにかわいい顔を思い浮かべ、頑張って作っていきます。(和田さんより)

他にも何人かの農家さんが、2月中に給食を食べに来てくださる予定です。

○ごしょみ汁○

みなさん「ごしょみ汁」を知っていますか？地域の方々が考えた料理で、御所見の食材を使ったしょうゆ味の汁ものです。

材料4人分

御所見地区
郷土づくり推進
会議広報誌
「ごしょみっく」
第20号より



豚肉	200 g
里芋	400 g
ねぎ	1/2本
ごぼう	1本
しいたけ	1袋
大根	1/2本
にんじん	1本
こんにゃく	1丁
かつおだし	適量
料理酒	適量
めんつゆ	適量
醤油	適量
水	適量

☆ごしょみ汁☆

地場産の食材を使用した醤油ベースの汁です。
御所見野菜を食べましょう！

市民センターで行われている御所見文化祭の模擬店で売られているので、食べたことがある人もいるかもしれません。3月にこのごしょみ汁を初めて給食に出すことにしました！御所見小バージョンにアレンジして良いとのことですので、給食委員会のみんなに御所見らしさをプラスするアイディアを出してもらいました。

- ・にんじんをいちようや壺の形にカットする
- ・しいたけをしめじ・なめこ・えのきに代える
- ・ソフトめんを入れて「ごしょみうどん」にする
- ・肉だんごを入れる
- ・ごま油を入れる

他にもいろんなアイディアが出ました。どんな「ごしょみ汁」が給食に登場するか、楽しみにしててくださいね！

