

各校自慢のメニュー

日野市では、二十五校それぞれ、一校一名の栄養士が献立を立てています。栄養士に各校自慢のメニューを紹介してもらいます。



三小	豊田小	一小
 ご飯・東光寺たくあんの酢醤油・さつま芋の胡麻和え・鶏団子と大根の煮物・牛乳 東光寺地区農家、福島幹男さんご協力のもと、三小児童が東光寺大根のたくあん漬けを体験しました。完成した東光寺たくあんを使用したメニューです。	 彩り野菜と南瓜の濃厚クリームパスタ・しゃぶしゃぶサラダ・いちご・牛乳 今年度ひのっこシェフコンテストで金賞・調理員栄養士が選ぶ特別賞・子供審査員賞を受賞した日野産の南瓜を使用した本校5年生のメニュー！	 赤米ご飯・みぞれ汁・東光寺たくあんバーグ・大根葉炒め・牛乳 新天皇の即位に際して献上した東光寺大根を余す所なく使用したメニュー「東光寺丸ごと御膳」R2年度全国学校給食甲子園東京都代表に選ばれました。
六小	五小	四小
 アロスコンボーヨ・クリームシチュー・いちご・牛乳 東京オリンピック大会が無事に開催できますようにと願いながら、コロンビア料理を給食バージョンにアレンジして作りました。	 ご飯・いかのレモン醤油・野菜のゆかり和え・豚汁・牛乳 「いかのレモン醤油」は人気メニューの一つです。今年度のリクエスト給食では上位にランクインしました。毎回おかわり争奪戦になります。	 わかめご飯・金平ハンバーグ・きゃべつとコーンのサラダ・じゃが芋とわかめのみそ汁・牛乳 家庭科の授業の中で、6年生が考えた献立です。大好きなハンバーグに金平を入れて、バランスよくおいしいメニューを考えてくれました。
滝合小	八小	平山小
 五目タンメン・肉まん・みかん・牛乳 生地を練って具を包み丸く成形する、一連の作業を調理員さん総出で作りました。肉汁あふれるふわり肉まんは子供たちにも大好評でした！	 ご飯・ちりめんゆずふりかけ・鰻の照り焼き・白菜のおかか和え・田舎汁(カボチャ)・牛乳 冬至の日にかぼちゃを食べてゆず湯に入るとい風習があります。これは、湯治(とうじ)をして融通(ゆうずう)よく暮らせようという願いが込められています。	 じゃこねぎマヨチャーハン・スタミナサラダ・牛乳かんのブルーベリーソースがけ・牛乳 目の愛護デーにちなんだ献立。日野産ブルーベリーを贅沢に使いソースを手作りし牛乳かんにかけました。
東光寺小	旭が丘小	南平小
 ご飯・東光寺大根の金平・じゃがいもの卵焼き・ぶり大根・牛乳 東光寺たくあんは本校の3年生が地元農家の福島幹男さんと一緒に漬け込みました。「たくあんいつ給食にでる？」と聞きに来る人気のメニューです。	 青菜ご飯・海苔の佃煮・大根のべっこう煮・厚揚げの薬味醤油・おひたし・牛乳 1年生が育てて収穫した大根で作る、旭小名物献立。甘みがある大根でべっこう煮、葉はご飯に混ぜ込みました。	 きなこ揚げパン・西湖豆腐・フルーツポンチ・牛乳 どの学年も大好きな揚げパンとフルーツポンチです。リクエスト給食ではいつも上位に入っているメニューです。

一中	七生緑小	夢が丘小	仲田小
 味噌ラーメン・じゃがいももち・牛乳	 ご飯・ひじきふりかけ・鮫の竜田揚げ・青菜と湯葉の和え物・筑前煮・牛乳	 きな粉揚げパン・日野産ピーツ入りボルシチ・コーンサラダ・牛乳	 仲田小米ご飯・ひじきふりかけ・鯖の西京焼き・キャベツの胡麻和え・どさんこ汁・牛乳
リクエスト給食アンケートで、主食部門・おかず部門とも第一位のメニュー。味噌ラーメンの汁は豚骨と鯉節、香味野菜でとっています。	和え物や煮物は地元野菜をふんだんに使用しました。鮫は東北復興を願い三陸産を使用し、油で揚げて食べやすくしました。	大変希少な日野産ピーツを使いボルシチ風のスープにして揚げパンと組み合わせたところ、大好評でした。	総合的な学習の時間で5年生が稲作について学びました。地域の方々の協力を得て、6月に田植え、10月に稲刈りをし、30kgほど収穫されたお米を使った献立です。
三中	七生中	二中	
 あんかけ焼きそば・わかめスープ・ぐりとぐらのカステラ・牛乳	 ジャージャー麺・いももち・梨・牛乳	 さつまいもご飯・とんかつ・小松菜ののり和え・豆腐とわかめの味噌汁・牛乳	
 読書週間に合わせて、図書コラボ献立を実施しました。ぐりとぐらのカステラのレシピに忠実にまあるいカステラを再現しました。	人気メニューのいももちは、大量のじゃがいもの皮をむき、切って蒸して潰して、澱粉を加えて丸めて揚げる…手間をかけて作っています。	家庭科の授業で考えた1年4組の代表作品。栄養面・彩り・季節感など、バランスの整ったおいしいメニューで、大好評でした。	
平山中	大坂上中	三沢中	四中
 もずく丼・トマトとレタスのスープ・牛乳	 さつまいもご飯・ちゃんこ汁・鮭の塩焼き・ツナサラダ・牛乳	 大豆入リスパゲティミートソース・サワーキャベツ・手作り焼きプリン・牛乳	 さつまいもご飯・揚げ出し豆腐あんかけ・みぞれ汁・みかん・東京牛乳
もずく丼はカレーと同じくらい人気のあるメニューです。最初はこの色に驚きますが、クセになるおいしさです！	オリパラ講演会で、力士の方々がいらしたときに作ったメニューです。ちゃんこ鍋をイメージして作った具沢山のちゃんこ汁は、力士の方々にも好評でした。	焼きプリンは生徒にも職員にも大人気のデザートで、由木養鶏場の桜卵と牛乳と砂糖だけで作った素朴な味です。カラメルも手作りで。	テーブルマナー教室献立で翌日が寒な事から生姜入りのみぞれ汁に地元野菜をたっぷり使用しました。



編集後記



今年度は、感染症対策の影響で、日野市学校給食会も総会や役員会などが中止や縮小を続けてまいりました。行なっていた「給食だより」も、例年とは違う形式で発行することになりました。

例年は、児童・生徒の給食に対する思いが伝わる素晴らしい作文の数々を掲載していましたが、今年度は、全校分の献立写真を掲載することといたしました。

印刷では白黒になってしまいましたが、是非各校のホームページをご覧いただき、カラー版でお楽しみいただけたら幸いです。

日野市学校給食会 事務局
（日野市教育委員会 学校課 保健給食係）