

# 今年も登場！「手作りえびコロッケ」・「手作り豆腐ハンバーグ」



一つ一つ心を込めて作りました。

毎月19日は食育の日です。そこで、10月18日（19日が土曜日だったため）、本校では「手作りえびコロッケ」、ひばり分校では「手作り豆腐ハンバーグ」を給食でつくりました♪ 他ほかの学校とはひと味ちがう献立です。みなさん！おいしく食べてくれましたか？

## 本校 手作りえびコロッケ



ひき肉ではなく、えびにすることで、揚げたときの破裂を防ぎます。また、衣の卵をにんじんペーストにし、たくさんの人に食べてもらえるようにしました。

この献立は、とても手がかかるので、どこかの学年が校外学習などで給食を食べない日ひでないと作ることができません。どのようなところが大変かということ・・・



たくさんのじゃがいもをつぶす作業を手作業で行っています。

もちろん丸める作業も、手作業です。作るのはとても大変ですが、みなさんに「おいしい！」と言って食べてほしいのでがんばって作りました。



コロッケ、おいしいよ！



## ひばり分校 手作り豆腐ハンバーグ

= 10月18日（金）の献立です =

- \*ごはん
- \*牛乳
- \*ひばりの手作り豆腐ハンバーグ
- \*切り干し大根のみそ汁

（みそ汁は本校も分校も一緒です）



卵を使わないヘルシーなハンバーグ♪ 特製のとれをかけた。

ハンバーグを手作り中！ チームワークが大切です♪

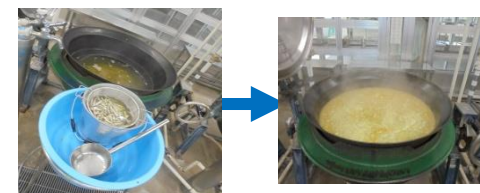
豚肉と鶏肉・豆腐などの材料をたらいに入れます。全員が食べられるように卵や牛乳は使いません。力を込めて（愛情も込めて）しっかり練り混ぜます。ここが一番だいじな作業！

オーブンで焼きます。



きれいに焼いて、特製のとれをかけて出来上がり♪ とれはご飯とみそ汁に合うよう、しょうゆ・さとう・みりんを使った甘辛ソースです。おいしく食べていただきました！

みそ汁の出汁は煮干です。芳泉小学校では汁物の出汁を全て自然の素材でとっていますよ。



（切り干し大根のみそ汁）