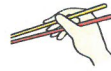


# くわっちーさびたん

平成 31 年 3 月 5 日 (火)  
大宜味村立大宜味小学校  
食育だより 第 15 号

## 〈まめつまみ大会〉



去った 2 月 6 日～8 日の 3 日間に大宜味小学校全児童を対象に、「まめつまみ大会！めざせ！おはしめいじん！」をテーマにして、おはしの使い方や正しい食事のマナーなどを勉強し、最後に確認として、1 分間で何個おわんに豆をつかんで移せるかを各学年で競いました。みんなおはしの使い方を意識しながら、上手につかんで運べていました。毎日の給食時間や家庭でも継続して練習して、全児童がおはしめいじんになれるといいなと思います。



1 年生



2 年生



3 年生



4 年生



5 年生



6 年生

## 〈小学校絵本給食メニュー〉

小学校の図書委員会と保健給食委員会のみなさんに、図書館にある本の中から、給食で出してほしい献立を考えてもらいました。1 月から献立に入れていますが、みなさんどうでしょうか？少し本の中の料理とは違ったり、アレンジしたりしているので、なかなか絵本通りに出すことは難しいですが、出来るだけ近い料理を出すようにしますね！今月で絵本給食メニューは最後になりますが、次年度も絵本給食から新しいメニューが出るのを楽しみに待っています！

5 年 <sup>まえだ</sup> 前田 <sup>るか</sup> 琉夏さん 6 年 <sup>よなみね</sup> 與那嶺 <sup>りる</sup> りるさん  
絵本「わかったさんのドーナッツ」 料理名「ドーナッツ」 3/6(水)  
6 年 <sup>しらどう</sup> 志良堂 <sup>せな</sup> 世奈さん  
絵本「てんやわんや名探偵」 料理名「<sup>た</sup>食べられる消しゴム」 3/12(火)

給食用にアレンジしています！お楽しみに～！！

## 〈6 年生考案!いぎみランチ〉

小学校 6 年生が家庭科の授業で、「いぎみランチをつくろう！」をテーマにして、給食のメニューにも出してほしい、家庭でも作れそうなメニューを考え、実際に調理実習で作りました。その中から、今回、「いぎみエッグ」を選び、給食のメニューに入れています。大宜味村の食材の豆苗やしいたけなどを入れ、カラフルなスクランブルエッグになっています。お楽しみに～！！

6 年生考案「いぎみランチ」から・・・「いぎみエッグ」 3/12 (火)

## 白ごまちんすこう

### 【材料】(15個分)

小麦粉……250g  
三温糖……110g  
ラード……125g  
シママース……2g  
白ごま……45g



### 【作り方】

- (1) 小麦粉はふるっておく。
- (2) ラードは常温に戻しておく。(給食センターではチューブごとぬるま湯で湯せん)
- (3) ボウルにラード、三温糖を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- (4) ふるった小麦粉とシママース、白ごまを入れて混ぜる。
- (5) オープン予熱170℃で温めておく。
- (6) 材料を15等分にし、丸めて手の平でつぶす。
- (7) オープンシートをしいた天板に生地を並べ170℃20分焼く。

※焼きたてはくずれやすいので、あら熱をとってから触ってね！

## 紅芋ちんすこう

### 【材料】(15個分)

小麦粉……250g  
三温糖……110g  
ラード……125g  
シママース……2g  
紅芋パウダー……12g



作り方は、白ごまちんすこうと同じ。

今回はグルグルうずまきにしたので、材料を半分に分け一方に紅芋パウダーをまぜ、プレーンと紫色の生地にししました。それぞれを平たく伸ばして生地を重ねロールケーキのように巻き、ある程度細くしながら棒状に。包丁でカットして形を整え焼きます。

もし、まとまりづらいなら少量のサラダ油を加えてください。