

おうちで作ろう

みんなの学校給食レシピ



材料（5人分）

【かねんだご（団子）】

さつまいも 80g
 さつまいもでんぷん 25g
 （片栗粉で代用可）
 ぬるま湯 適量

【具材】

干し椎茸 2枚
 油揚げ 25g
 大根 100g
 白菜 100g
 人参 75g
 葉ねぎ 適量

【煮干しだし汁】

煮干し 20g
 水 800cc

【調味料】

薄口醤油 大さじ1と1/2強
 料理酒 大さじ1/2
 塩 少々

献立

- さつまいも黒もちごはん
- 牛乳
- 鶏肉の黒酢南蛮
- かねんだご汁
- みかん



今日の
レシピ

かねんだご汁

つくり方

- ① あらかじめ干し椎茸を水でもどしておく。
- ② 【煮干しだし汁】を作る。煮干しを800ccの水に30分つけた後、火にかけて5分程度煮出す。
- ③ さつまいもの皮をむき、一口大に切ってゆでる。ゆであがったら取り上げてつぶし、さつまいもでんぷんを混ぜる。耳たぶほどのかたさになるまでぬるま湯を加えてこね、一口大の団子にする。
- ④ 干し椎茸・油揚げ・大根・白菜・人参を食べやすい大きさにカットし、煮干しだし汁で煮る。火が通ったら【調味料】を入れて味をつける。団子を静かに加え、団子が浮き上がってきたら刻んだ葉ねぎを散らしてできあがり。

ひとくちメモ

財部学校給食センター

鹿児島に昔から伝わる郷土料理で、さつまいもでんぷん（かねん粉）で作った団子が入った汁物です。寒い季節に食べると体が温まります。給食では食べやすいように、茹でてつぶしたさつまいもを加えて団子を作っています。



給食を毎日決められた時間に提供することは当たり前のことと思われるかもしれませんが、その当たり前のことを毎日こなすことが大変。給食は生産者・納入業者・調

大変なことは

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

食」に取り組んでいます。

西野間かおり栄養教諭が 学校給食功労者表彰を受賞



理員の方々ははじめ、多くの方々の協力で成り立っています。どれか一つでも欠ければ、思い描く100%の給食は完成しません。日々様々なハプニングもあつたりするので、気を抜けない毎日です。

やりがいを感じることは

夢に向かっていく子ども達の健康な身体づくりの手助けができていくということでしょうか。食育基本法の前文には、『食育は生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきもの』とあります。毎日の給食や食に関する指導を通して、生きる力の基礎となる食の大切さや健康な身体でいることの大切さを子ども達が理解してくれたと感じた時にやりがいを感じます。」

【西野間先生の経歴】

平成15～17年	文部科学省研究指定「安全かつ安心な学校給食推進事業」実施
17年	九州地区健康教育大会発表
18年	文部科学省指定事業研究公開
24年	文部科学大臣表彰（霧島市立国分北小学校・県健康教育研究大会発表）
25年	第八回全国学校給食甲子園「女子栄養大学特別賞」受賞
28年	第十一回全国学校給食甲子園「優秀賞」受賞
29年	全国学校給食研究協議大会発表
令和3年	県学校給食センター連絡協議会研究協議大会発表・学校給食文部科学大臣表彰（曾於市財部学校給食センター）