

もっと 曾於市の学校給食について知ってほしい！

曾於高校×学校給食 地元野菜でつながる食育

学校給食センターでは、地域との関わりを大切にしています。その一環として、曾於高校畜産食農科の生徒の皆さんが育てた野菜を給食に使用しています。高校生が日々丹精込めて育てた野菜は、とても新鮮で栄養満点です。この取り組みは給食を食べる子ども達の食への感謝の気持ちや、日々の努力によって食べ物が作られていることを学ぶ機会にもなっています。7月はじゃがいもやナス、ピーマンを使用しました。



学校給食費を全額補助しています！

市では子育て世代の経済的負担を軽減し、子ども達が健やかに成長することができる社会を実現するため、市内に住所がある児童生徒の保護者に対し学校給食費を全額補助しています。
※要保護・県から補助が出ている児童生徒を除きます。

みんなの学校給食レシピ

スナックゴーヤ



材料 (5人分)

にがうり… 200g(1本分)
 片栗粉…………… 適量
 揚げ油…………… 適量
 ごま…………… 8g

【調味料】

濃口醤油…………… 小さじ2
 みりん… 小さじ1と1/2
 さとう… 小さじ1と1/2

作り方

- (1) にがうりは5mm幅で半月に切り、中綿をしっかりととり、水で洗う(苦みが少なくなります)。
- (2) 180度に油を熱し、にがうりに片栗粉をつけながら、カラリと揚げる。
- (3) 小鍋に調味料を入れて砂糖が溶けるまで加熱する。
- (4) (2)と(3)を混ぜ合わせ、ごまをかけたらできあがり。

給食ではにがうりの内側の種と中綿をしっかりと取ることで、苦みがないようにしています。今回は片栗粉をつけてからりと揚げたにがうりに、醤油・砂糖・みりん・ごまで作った甘辛いタレにからめました。にがうりが苦手な子どももつい完食しちゃう一品です。

献立名

スナックゴーヤ

牛乳

ブリオッシュパン

みそラーメン