

はくいくつうした食育通信

薬師まいたけ献立WEEK!

ななたに たからもの やくし 七谷の宝物!薬師まいたけについて知ろう



管管地区で栽培されている「薬師まいたけ」を知っていますか?薬師まいたけは、大きなカサ、厚い茎、舞い上がるような豊かな著りをもつ、でで答の特産品まいたけです。1つの様が2.3 キログラムもあるそうです。薬師まいたけ生産者組合によると、約18年齢から管管地区に広がる重面を生かそうと栽培が始まりました。

能年度の管管が3.4年里(第4.5年里)が総合学習で薬師まいたけについて学び、薬師まいたけを使った整管を配金を当れて、加茂市教育装貨会と栄養士にプレゼンを行いました。これを受け今年度、児童が等づえた薬師まいたけ豁後でを、加茂市全てのが軍学校で提供します!



提供日	献立		
10/14	うどん すきやき汁 薬師まいたけの卵とじ 牛乳		
(火)			
10/15	ごはん 手作りしらすふりかけ 薬師まいたけとほうれん草のポン酢和え		
(水)	くるま。 車数の卵とじ煮 牛乳		
10/17	ごはん ツナそぼろ 薬師まいたけのホイル蒸し		
(木)	わかめのみそ汁 牛乳		
10/20	ごはん さばの生姜煮 薬師まいたけとブロッコリーのオイスターソース拠め		
(月)	さつまいものみぞ汁 牛乳		

ジャン・ボン・ボン ほうかい はっかい ます。 お楽しみに!

豁後レシピ紹介!りっちゃんの先気サラダ

が学1年生の国語教科書に出てくるお話「サラダでげんき」で、全人公のりっちゃんが続くになったお留さんのために作るサラダです。動物たちのアイディアでおいしいサラダができあがります。

がりょう (大人5人分)		作の方
キャベツ…葉6枚	ドレッシング	① キャベツを短箭切り、きゅうりを輪切り、にんじんを
きゅうり…1本	ず…大さじ2	羊切り、トマトを発切り、ハムを短触切りにする。
とうもろこし缶…200g	サラダ油…大さじ1	② キャベツとにんじんをさっとゆで、冷水にとって水気
にんじん…1/4本	塩…小さじ 1/2	を切る。
トマト…1値	こしょう… 少々	③ ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
ハム…4枚	砂糖…小さじ1	④ 真とドレッシングを抑える。
かつおぶし…2g		
塩昆布…指3本で一掴み		