



少し前に1980年代の中学校を舞台にした「おいしい給食」というテレビドラマがありました。給食が大好きな主人公が、給食を楽しむドラマなのですが、こうしたら、もっとおいしく食べられるという工夫が面白く、大いに影響を受けました。じっくり味わい、こうしたらもっとおいしいかも、などと考えながら食べる食事は、たった一人の黙食でも、なぜか楽しいです。そして、食べ終えた時には、満足感と感謝の気持ちに満たされているから不思議です。

## 給食で使う野菜について

秦野市の小学校給食で購入する野菜は、すべて、八百屋さんから納入します。どの八百屋さんが納入するかは、月ごとに行われる入札で決まります。納入することが決まった八百屋さんは、安くて品質の良い品物を選んで持ってきます、その中にどれくらい秦野市産のものが含まれるでしょうか。

秦野市は、農業が盛んな地域です。鶴巻小学校のまわりにも、多くの畑があります。秦野市の農業は、露地栽培が主流で、季節の野菜が多品目作られているそうです。秦野市産の野菜を多く使うためには、秦野市の農業の特性を考えて献立を考えることも大切なのだと思います。

5月に鶴巻小学校に野菜を納入してくれる八百屋さんは、キャベツ、きゅうり、たまねぎ、ながねぎ、小松菜、そら豆について、秦野市産のものを納入する予定だそうです。

1年を通して、秦野市産の季節の野菜を給食でたくさん食べられると良いと思っています。

## 5月の献立

### こどもの日お祝い

5月2日は、“こどもの日”をお祝いして、ちょっとお楽しみメニューにしました。久しぶりに、スパゲティナポリタンを出します。デザートもつきます。

### 季節の野菜“そらまめ”

“そらまめ”は、季節感のある食べ物です。2月ぐらいから店頭に並びます。南の方の産地から、順番に並び始め、5月は関東のもの、6月には東北のものが並んでおしまいです。

秦野市でも“そらまめ”を作っています。ちょうど5月の中旬ごろに秦野市産の“そらまめ”が手に入るのではないかと考え、17日(火)の給食に、“そらまめ”を出すことにしました。

“そらまめ”は、さやをむいてゆでて食べます。こどもにとって、おいしいものではないかもしれませんが、季節を感じることができる食べ物です。さやむきは、2年生に手伝ってもらう予定です。去年も2年生に手伝ってもらって、給食で“そらまめ”を出しました。去年の2年生は、楽しそうにさやむきを手伝ってくれました。今年も楽しんでさやをむいてもらえるのではないかと考えています。

## 5月の献立紹介 … 12日(木)の給食に登場するポテトライスのレシピを紹介します。

### ポテトライス

材料(4~5人分)

米	2合
にんじん	1/2本(60g位)
じゃがいも	1個(120g位)
牛乳	70ml
塩	小さじ1弱
こしょう	少々
バター	1片(6g)

### 作り方

- ① 米は洗って、少な目の水加減で30分以上浸漬します。
- ② にんじんは、小さめのいちょう切り、じゃがいもは、1cm×1cm×5mm厚位になるように切ります。
- ③ ①に、牛乳、塩、こしょうを加えて、2合より少し少な目の水加減にし、全体をよく混ぜ合わせます。
- ④ ③の上に、にんじんとじゃがいもをのせて平らにならし、バターをのせて、普通に炊飯します。
- ⑤ 炊き上がったたら15分程むらし、全体を混ぜ合わせます。

※トマト煮やハッシュドビーフなどと一緒に食べるとおいしいです。