

大竹市学校給食だより

おおたけ しょくざい あじ 大竹の食材を味わおう!

「地産地消」という言葉を知っていますか？ 地域で生産したものをその地域で消費することです。とれたての新鮮なものを「おいしく」「安全」に食べることができます。大竹市の給食では、地産地消に積極的に取り組んでいます。

クイズ 大竹のどこでとれるかな？

①から⑩の写真は、給食にとり入れている大竹市の食材です。下の大竹の5つの地区のうちどこでとれるでしょうか？ に番号を入れてみましょう。答えはいちばん下を見てね!



①米



②玉ねぎ



③小いわし



④ロメインレタス



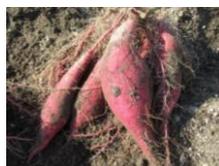
⑩しいたけ



⑨かき



⑧レモン



⑤さつまいも



⑥あたたマダイ



⑦だいこん

写真のほかにもいろいろな食材がとれるよ!



【チャレンジレシピ】 りんごのケーキ

冬休みに作ってみてね!



材料	分量 (約10切分)	材料	分量		
りんご	1/2 個	さとう	50g		
A	小麦粉	110g	B	サラダ油	大さじ2
	ベーキングパウダー	2g		バター	30g
	シナモン	少々		牛乳	1/4 カップ
	卵	小2 個		(レモン汁)	少々

(作り方)

- りんごは、薄いちょう切りにし、あればレモン汁をかけておく。
- Aは、一緒にふるっておく。
- バターは溶かしておく。
- ボウルに卵を溶きほぐし、Bを順に入れて、泡だて器でよく混ぜる。
- ①②を入れて、さっくりと混ぜる。
- オーブンの天板または型にクッキングシートを敷き、生地を流し入れる。
- 180℃のオーブンで15～20分焼く。

クイズの答え：大竹地区⑦⑧、栗谷地区①②③④⑤、松ヶ原地区⑥⑨⑩、玖波地区⑩