

田尻町 HP の学校給食だより Part3 (11月2日～) より抜粋

1月20日(水)

【献立】牛乳 ごはん おおさかしらす丼 たこのからあげ 泉州キャベツのみそしる

ザ・泉州！という給食メニューでした。

大阪しらす丼には、泉州たまねぎと、大阪湾でとれたしらすがたくさん入っています。

そしてたこのから揚げは、大阪湾でとれた泉だこでした。

なかなかの噛みごたえのあるから揚げでしたが、噛むごとに、地元の泉たこの味が染み出てきて、美味しい一品でした。



大阪湾は目の前  
田尻町はここ



1月21日(木)

【献立】牛乳 コッペパン なにわ牛のビーフカツ ビーンズミネストローネ 野菜添え

昨日に続いて、ザ！地産地消給食です。

小学校は1枚、中学校は2枚の豪華給食でした。

添え野菜とスープには、今日も甘い泉州産の松波キャベツが入りました。

パンにキャベツとカツをはさむと、ビーフカツサンドとして食べることができました。



お肉は、阪南市で育ったなにわ黒牛です。

今朝(1月21日)、給食場に届きました。



お肉に塩・こしょうをしたあと、小麦粉と水をといたものにつけて、一枚一枚パン粉をつけて揚げました。もちろん、中心温度をいつも通りに測定して記録します。



実はこの地産地消給食は、『新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い需要が減少した国産和牛及び水産物の生産供給体制を確保するとともに子ども達に国産農林水産物への理解を深める』ことを目的とした国・大阪府の事業を受けて実現した給食です。



1月22日(金)

【献立】牛乳 たこめし 鮭の塩焼き きゃべつの煮びたし のっぺい汁

今日も地産地消の給食でした。

たこめしのたこは、大阪湾でとれた泉だこ。

たこのうまみがごはんにも、しみわたっていて、香ばしいごはんでした。



22日 たこの素を使用した「たこめし」

