

1月

きゅうしょくだい

大野城市立大利小学校

大野城市小学校

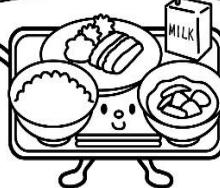
栄養士研究会

令和8年1月



新しい年が始まりました。本年も安全でおいしい給食を提供できるように頑張ります。どうぞよろしくお願ひいたします。

全国学校給食週間

大野城の
郷土料理

鶏ぼっかけ



鶏ぼっかけは、文化庁の
「100年フード」に認定されています！

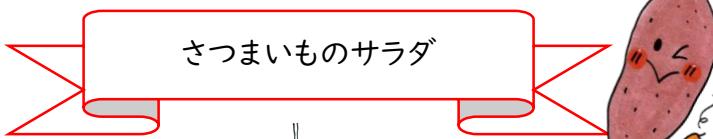
鶏ぼっかけの由来は100年以上前、鶏肉が貴重だった時代にさかのぼります。急な来客や地域の祭り、集落の寄合など人が集まる時に、自分の家で育てた鶏をさばき、もてなしたところから始まっています。当時のぼっかけは、骨ごとぶつ切りにし、鶏を内臓も含め丸ごと全て無駄なく使う、命ある食べ物を大切にする思いがこめられた料理でした。現在は野菜でいろいろを添えるなど様々なアレンジがされていますが、28日は「元祖鶏ぼっかけ」として、具は鶏肉とねぎ・のりだけの、昔作られていたものに近いぼっかけを提供します。

給食の「元祖鶏ぼっかけ」は、若鶏と親鶏(卵を産んだ後の鶏で、若鶏よりも歯ごたえがありうま味が強い)の両方を使い、鶏肉のうまみをよく味わうことができるようになっています。



レツ・クッキング ♪ 給食メニュー ♪

さつまいもで作る甘めのポテトサラダです



【作りやすい分量】

◆さつまいも：中2個

◆ブロッコリー：
小房5個くらい

◆ハム：薄切り5枚

◆マヨネーズ：
大さじ3

スライスアーモンドも
合います。
最後にふりかけるのが
おすすめです。



【作りかた】

①さつまいもはきれいに洗い、
へたを落として、2cmくらいの
角切りにする。

②水に5分ほどさらしてアクを
ぬく。

③水からやわらかくゆで、熱い
うちにつぶす。

④ブロッコリーは一口大に切り、
塩ゆでして冷ましておく。

⑤ハムは1cm×1cmくらいに切る。

⑥さつまいもが少し冷めたら、
ブロッコリー、ハム、マヨネーズ
をまぜる。

みんなでチャレンジ！
クイズコーナー

今月の福岡県産品
ねぎ

福岡県では、博多和牛、あまおうなど、おいしい農林水産物が育てられ、「ブランド化」されているものがたくさんあります。

【問1】

全国で人気の博多ブランド「小ねぎ（青ねぎ）」の名前は何でしょうか。

「生でも」「煮ても」「薬味でも」おいしいことからついた名前です。

博多□□ねぎ

漢字2文字
ひらがなだと4文字

【問2】

すきやきや、なべ料理に使う“白ねぎ”は、
“ながねぎ”“ねぶかねぎ”とも呼ばれます。

ふだんみなさんが食べているのは、
白ねぎのどの部分でしょうか。

- A. 白ねぎの「はっぱ（葉）」
- B. 白ねぎの「くき（茎）」
- C. 白ねぎの「ねっこ（根）」

