



きょう しょうかい 今日のメニュー紹介

令和4年2月22日(火) 白山市立蕪城小学校

今日は、6年生のオリジナル給食が登場します。外国語の授業で、白山市産の食材を取り入れたオリジナル給食を一人1点ずつ考えて、英語で発表しました。その中で、6年B組の前原寿至さんのこんだてが最優秀賞に選ばれて実現しました。

前原さんが考案した 倒幕！薩摩藩給食

おめでとう
700000賞

1000000賞

Title 倒幕!!薩摩藩給食

Red: さつまいも
Yellow
Green: ショウガ, ねぎ, ニンニク

Red: ひじき
Yellow: こんにゃく
Green: れんこん, 人参

Red: あかめ
Yellow: 米
Green:

Red: 鶏肉, みそ
Yellow: 油, さつまいも
Green: 大根, 人参, 玉ねぎ, 白ねぎ, しいたけ

さつまいもは中国産の砂糖(今の砂糖)を原料にして薩摩に何年も前からあった。

ひじきは生のときは黄色、(乾燥)かかると黒くなる。

江戸時代から食べられている鹿児島県の郷土料理。

昔はお祝いなどの特別な日に食べられていたが現在は寒い冬などに家庭でもよく食べられている。

油の料理を油で揚げます。

わかめは長さ60~100cmほどにもなる。

さつまいものさんみ焼

ひじきのいりに

わかめごはん

彩り鮮やかな薩摩汁

外国語の授業で実際にプレゼンした文の抜粋です

- Oil, rice, sweet potatoes, and “konnyaku” are in the yellow group.
(油、ごはん、さつまいも、こんにゃくは黄色グループです。)
- The carrots, green onions, and radishes are from Hakusan. (にんじん、ねぎ、大根は白山市産です。)