

# ほん せ かい あじ 本の世界を味わおう

羽咋市学校給食共同調理場



10月18日の給食に登場!

## 『給食番長』

作：よしなが こうたく

出版社：好学社

わんぱく小学校の1年2組は、入学以来まだ一度も給食を残さず食べたことはありません。その原因は、“番長”と呼ばれる男の子でした。番長が、『嫌いなものなんか、残しちゃえ!』と言ったせいで、1年2組の子どもたちは好き嫌いばかり。ついに怒った給食室の調理員さんたちは、給食作りを突然やめて学校から消えてしまいます。番長たちは、自分たちで給食を作ってみせると自信满满ですが、どうになってしまうのか…。給食を作る大変さとそこに込められた気持ちが、楽しく学べる絵本です。



よしながこうたくさんは、福岡市在住。18才から作家活動をはじめ、イラストレーターとして国内外の仕事を手がけています。27才で制作した初の絵本『給食番長』が人気となり、シリーズ化されています。子どもから大人まで、インパクトのある力強い絵と面白さに引き込まれます。

## 『給食番長』より ひじきのサラダ

< 材料 (4人分) >

干しひじき	3.5 g
しょうゆ	小さじ1
砂糖	小さじ1
ツナ	60 g
レモン汁	少々
キャベツ	110 g
ブロッコリー	85 g
コーン	35 g

< ドレッシング >

*酢	小さじ2
*しょうゆ	少々
*砂糖	小さじ1
*塩	少々
*こしょう	少々
*サラダ油	小さじ1

< 作り方 >

- ① 干しひじきは洗って水で戻し、しょうゆ、砂糖、水(※分量外：ひじきが浸る程度の水)で下煮する。粗熱をとり、冷蔵庫で冷ましておく。
- ② キャベツは5mm幅の千切り、ブロッコリーは小房に分けて茹でて水気を切っておく。コーンもさっと茹でて水気を切っておく。ツナにレモン汁をふっておく。
- ③ \*の材料を合わせてドレッシングを作る。  
(お好みで、ドレッシングの調味料は加減してみてください)
- ④ ①～③を合わせて出来上がり♪

家族みんなで  
食べてみませんか?

