

めむろまるごと給食

めむろ せいさん やさい にく た
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
11月18日(金)
実施！

令和4年度 6回目

めむろしょうがっこう
芽室小学校の
ねんせい こうあん
6年生が考案！！

だいがくいも

「じゃがいもで大学芋」

今回のまるごと給食では、がぶりの時間に芽室西小学校3年生と芽室小学校6年生が育て、収穫したじゃがいもを使用します。芽室小学校の6年生には献立も考案をしてもらいました！考えてくれたレシピは31種類！子どもたちの投票で人気の高かった「じゃがいもで大学芋」をまるごと給食で提供します。



がぶりの時間で
育てたじゃがいもが
給食に！！

レシピの考案者

木俣綾那さん・小林優里さん・久良木与さん
奥山颯介さん・松田大空斗さん・今野元陽さん

11月18日(金) めむろまるごと給食

★ハッシュドビーフライス

★牛乳

★じゃがいもで大学芋

芽室のジャガイモを使ったメニュー！

メンバー
6 班 木俣 綾那 小林 ゆり 久良木 与 奥山 そうすけ 松田 大空斗 今野 元陽

メニュー名
じゃがいもで大学芋

完成イメージ



材料 (一人分)

・じゃがいも → 1個 (A)・砂糖 → 大さじ1

・サラダ油 → 大さじ1 (B) 水 → 大さじ1と半分

(A)・しょうゆ → 大さじ1 黒いりごま → 大さじ1

(A)・みりん → 大さじ1

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて芽を取り除き、一口大に切る
2. サラダ油をひいたフライパンで中火で1をいためます。
3. 焼き色がついてから火が通ったら油をふき取り材料の(A)を加える
4. 全体がなじんだら火を下ろして器に盛り付け黒いりごまをかけて完成

「じゃがいもで大学芋」の他にもたくさんのいいレシピがありました…。

その中でも栄養教諭が気になるレシピを紹介します！

★鶏じゃが

11月16日のメニューで登場

します！給食では豚肉や牛肉

を使用していますが、

鶏肉を使用するのは初です！

★じゃがいもとチーズのトマトソース焼き

考案者のこだわりを感じたレシピ！

考案者が作ってくれたものをぜひ食べたい！

★ジャッカルビ

韓国料理のタッカルビにじゃがいもを入れたレシピ！

間違いなくおいしい！ネーミングもいい！

