

手づくり給食の取組（宮レモンを使った手作りのレモンゼリー）

1. 宇都宮市立築瀬小学校

① コッペパン・牛乳・チキンビーンズ・中華サラダ・手づくり宮レモンゼリー

6月18日の給食では、宇都宮市徳次郎町で栽培している「宮レモン」を使ってデザートを作りました。苦みを抑えるはずが、かなり残ってしまい、「苦みについて」の話を変えながらの給食となりました。次回は、生の「宮レモン」そのままでの提供に挑戦したいと思います。



レモンの皮は、
消毒して



レモンの実は、
さとうと煮詰めて



コッペパン・牛乳・
チキンビーンズ・中華サラダ
手づくり宮レモンゼリーです。

② ごはん（麦なし）・牛乳・黒からあげ・もやしとニラの和え物・かんぴょうとニラのみそ汁・芳賀産のメロン

6月19日の給食では、地産地消率100%を目指しました！



ごはん（麦なし）・牛乳・黒からあげ
もやしとニラの和え物・かんぴょうとニラのみそ汁
芳賀産のメロンです。
栃木県産以外の食材はない!? \(\^o^)/

地産地消 地産地消 地産地消



瑞々しいメロン! どこまでたべていいですか?!
と聞いている子も!!



もちろんソースも地産地消。上三川町の黒チャーハン
ソースに栃木県の鶏肉を漬け込んだ黒からあげ!



真っ黒なからあげ! ソース味もありでしょ!

③ にっこり Winner カレーライス 牛乳 赤と白の野菜スープ 赤白応援ゼリー

5月30日の給食では、運動会応援ゼリーも手づくりで(◡>◡<◡)。♡♡

勝利へと導く今日の給食は、たのしさいっぱいでした。



手づくりっていいね

90mlのカップを
260個×2 並べて
ゼリーづくりスタート!



にっこり梨のジュースとWinner(ウイナー)を入れました。



上と下の色の違うゼリーは、運動会の
1位・2位を表現しています。
左が赤組用のゼリーで、右が白組用
のゼリーです。

「やったー!優勝だ!」と大喜び!!