

## 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）

### Ⅰ. 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」の話を交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。

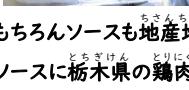
#### ②ごはん（麦なし）・牛乳・黒からあげ・もやしとニラの和え物・かんぴょうとニラのみそ汁・芳賀産のメロン

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。

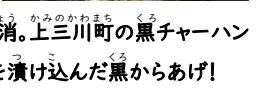
地産地消 地産地消 地産地消



小ぶりだけれど、ずっしりと重い、  
あまいメロンが芳賀町から届きました♪



真っ黒ながらあげ！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  
ゼリーブくりスタート！



にっこり梨のジュースとWinner(ワインナー)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!!