

# 10月の給食室

10月は、表現運動発表会があり、学校中で子供たちが一生懸命練習する姿が見られました。練習の疲れをいやしてもらうため、人気メニューをたくさん取り入れました♪そんな給食室の様子を紹介していこうと思います。

## ルバーブ献立

小金井市の特産物、ルバーブを生地に練り込んだルバーブパンを使って、“ルバーブシナモンロール”を作りました。

甘酸っぱいルバーブと、シナモンの香ばしい香りが相性抜群！！

焼いてカリカリになったお砂糖が食感をプラスしてくれてよりおいしくなりました。子供たちも喜んで食べてくれました♪

### 当日の献立

10/8（金） 【ルバーブシナモンロール・ポークシチュー・さっぱりサラダ・牛乳】



## 八丈島献立

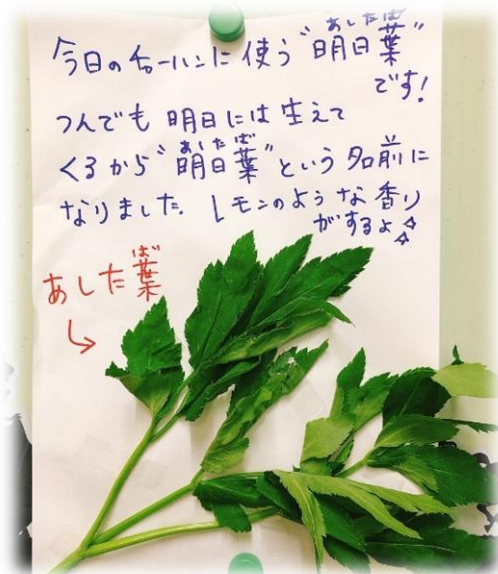
東京都にある島、八丈島の食材を使った料理を作りました。

“明日葉”という、香りが強く苦味のある野菜を使ったチャーハンと、八丈島から直送してもらった“ムロアジ”のすり身を使ったつみれ汁を作りました。

明日葉のレモングラスのような香りと、ほんのりした苦味がチャーハンのアクセントになっていました。子供たちは少し苦手かな…?と心配していましたが、「明日葉のクセがすごくおいしいー!」と言いながらたくさん食べてくれました。

### 当日の献立

10/14 (木)【明日葉の和風チャーハン・八丈島産!!ムロアジのつみれ汁・オレンジゼリー・牛乳】



## ついに登場！！手作り丸パン

夏休み中に何度も練習した手作りパン、ついに本番を迎えました！

夏休み中は、気温が高くイースト菌が発酵しやすい条件がそろっていましたが、10月後半ともなると気温が低く、うまく発酵するか心配していましたが、チーフがお釜でお湯を沸かして、給食室を温めたり、一次発酵を促すためパン生地をビニール袋にくるんでみたり…色々工夫をこらして作業してくれました。

そのかいあって、しばらく時間をおいて生地を見てみると、ふわふわに膨らんだパン生地が…！！

ほっと一安心、次はその生地を1人分にカットしてきれいに丸めていきます。

630個の丸パン、1つ1つ心を込めて成形しました。自分たちで作ったパンは愛情もひとしお。

コロんと丸い形のかわいいパンに給食室の調理員さんも大満足。

子供たちも、この日を楽しみにしていたようで、「このパン、ふわふわですごくおいしー！」とか、「ほんのり甘くて、何もつけなくてもおいしい！」とか、「これからずっとパンは手作りにしたらいいんじゃない？」とか色々な感想を聞かせてくれました。

この日の残菜は、なんと全校でたった3個！！苦勞が報われてうれしい給食室でした。

これからも少しずつ手作りパンのレシピを増やしていこうと思います。

### 当日の献立

10/27 (水) 【手作り丸パン・ペンネで♪ミートスープ・コーンサラダ・牛乳】



## 給食室の様子

1人分の重さを量って、パン生地を分割していきます。  
生地がふわふわで気持ちいい♪



当日は寒かったので、発酵を進めるために、お釜でお湯を沸かして給食室の温度をあげました。

