



かんろ じみつり
甘露寺蜜璃の
桜ご飯
いぐろ ぼない
伊黒小芭内の
ふりかけ添え

ご飯とふりかけという「飯の夫婦」お互いが給食の上でも結ばれるように考案した愛の結晶メニュー。

しなずがわ み
不死川実弥の
風柱スープ

しなずがわ
不死川さんの白髪を表現するため、スープを白濁させ、白い食材を多く使用。また、春雨を入れて風の流れを表現し、ホタテの貝柱を入れて風柱を強調しています。

ひ め じま ぎょうめい
悲鳴嶼行冥と
炭次郎の
岩押切岩切り
ハンバーグ

ひ め じま
悲鳴嶼さんの岩を動かす修行、炭次郎の岩を切る修行をイメージしたハンバーグ。修行には体力が必要なので、オニオンガーリックソース味のスタミナハンバーグです。

とみおか ぎ ゅう
富岡義勇の
風サラダ

とみおか
富岡さんの半々羽織姿を表現するためにサツマイモチップスを使用。水菜のシャキシャキ感とサツマイモのかりかり感、食感も半々ずつ楽しんでください。

うずいてんげん
宇髄天元の
ド派手なご飯

音の呼吸の使い手でド派手なお祭り男を表現するのに、七種の野菜を使った華やかなご飯です。胡麻や大根葉を入れカリカリとした食感（音）も楽しめます。

れんごくきょうじゅうろう
煉獄杏寿郎の
炎スープ

真っ赤な炎をイメージしたトマト味の中華スープです。燃え上がる炎を表現するために、溶き卵を加えたり、豆板醤を入れてピリ辛です。

こちろう
胡蝶しのぶの
蒸し鶏～戯れ
ソースかけ～

こちろう
胡蝶さんは蟲の呼吸の使い手です。蟲（蝶）を蒸し鶏で表現し、紫色やピンクを表現するために、しば漬けを使ったタルタルソースがかかっています。

ときとうむいしろう
時透無一郎の
霞サラダ

ときとう
時透さんの黒と緑の長髪を表現するために、わかめや淡い緑の野菜を使い、霞を表現するためにサラダ蒟蒻を使ったサラダです。



▲食育の授業の様子

鬼滅の刃に絡めて
食育授業も行おう

鬼滅の刃がブームになる中、越生町の先生方は児童に楽しく理解をしてもらおうと取り組んでいます。

今回の食育の授業では先生方が鬼滅の刃に出てくるキャラクターに扮し、食事の大切さを教えています。児童たちも寸劇を終えた後に質問を行い、理解を深めた様子でした。





①給食を受け取る様子②寸劇に使用した小道具
③ページ上下の折り紙や小道具等を作った
左…鈴木美智子先生、右…白倉千春先生



おいしい!たのしい!

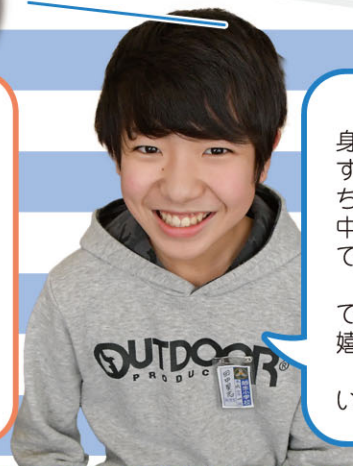


たくさん食べるよ!

食べた児童の声



ひめじまぎわめい たん
悲鳴嶼行冥と炭
次郎の岩押し岩切り
ハンバーグが美味し
かったです。
いつもの給食と違
って楽しかったし美
味しかった。
先生が頑張って考
えてくれていると知
って嬉しかった。



ねずこ
禰豆子の竹筒風すり
身揚げが一番好きで
す!海苔が好きなのと
ちょっとしょっぱくて
中のチーズがトロトロ
でおいしかった。
鬼滅給食は他の学校
では食べられないし、
嬉しかった。
6年間最後のいい思
い出になりました!

ねずこ 禰豆子の竹筒風すり身揚げ

人気料理のレシピ

【材料】4本分

竹輪 30g	4本
短冊チーズ	4本
小麦粉	50g
水	55g
青のり(磯辺揚げ用)...	適量
黒炒りごま	適量
青のり(後がけ用)	適量

【分量】「作り方」

- ①後がけ用の黒炒りごまと青のりを混ぜ合わせます。
- ②竹輪の穴にチーズを入れます。
- ③小麦粉と水・青のりを入れ揚げ油で衣を作ります。
- ④②に衣を付けて油で揚げます。
- ⑤④に①を全体にまぶします。

