

越生うめりんつくね

越生うめりんつくねには、越生産の梅干しで作った特製のかつお梅びしおが入っています。さっぱりした味付けで、子どもたちの食欲をそそるように工夫しています。

梅は苦手だったけど、うめりんつくねは、食べられたよ！



The winning menu 優勝した献立

どのメニューも、越生の特産や名所にちなんだもので、色合いも鮮やか。もちろん学校給食なので、低価格で栄養バランスも考慮されています。子どもの一言コメントとともに優勝した献立を一挙紹介します。



上谷の大クス汁

上谷の大クス汁は、里芋、ゴボウ、ヒラタケで太い幹を表現し、仕上げに名前が似ている世界最小のパスタ「クスクス」と小松菜を入れて、木漏れ日に映える神秘的な大クスを表現しました。

クスクスって初めて知ったよ。粉みたいで、変わったパスタだね



越生うめりんつくね の作り方

材料（6人分）
豚ひき肉…300g
玉ねぎ…4分の1個
片栗粉…小さじ1
パン粉…35g
牛乳…70cc
しそ…6枚
白ごま…大さじ1

A { 練り梅…15g
三温糖…小さじ2
みりん…小さじ1.5
かつおぶし…3～4g
しょうゆ…小さじ3分の1
白みそ…大さじ半分
しょうゆ…小さじ1
B { 三温糖…小さじ1

- ① たまねぎをみじん切りにし、片栗粉をまぶしておく。
- ② Aを混ぜ合わせ、かつお梅びしおを作る。
- ③ 豚ひき肉にBを入れてよく混ぜ、①、パン粉、牛乳、しそ（みじん切り）、白ごま4分の3を混ぜ合わせる。
- ④ ③のたねを6等分にし、②のかつお梅びしおを包み、残りの白ごまをのせ190℃のオーブンで15分焼く。

ゆずの里ゼリー

ゆずの里ゼリーは、ゆずのさわやかな香りとハチミツの甘さがマッチしたさっぱりとしたゼリーです。上田県知事や小松県教育長に優勝報告に訪問したときに試食していただきました。



ゆずもぎ体験をしたときゆずを丸かじりして、酸っぱかったけどゆずが好きになったよ！

五大尊つつじ和え

五大尊つつじ和えは、名前の通り、越生小裏側にある五大尊つつじ公園のつつじをイメージし、紫キャベツでつつじの花の色を、地元で採れるのらぼう菜で葉の色を表現しています。

色がきれいで、にんじんもお花の形をしてかわいいね！



山吹の花ご飯

山吹の花ご飯は、山吹の里歴史公園の約3千株のヤマブキの花が咲き誇った様子をイメージしたご飯です。ターメリックで鮮やかな黄色にご飯を染め、枝豆で葉を表現しました。

白いご飯と違って、味があって、黄色くてきれいなご飯だね。



五大尊つつじ和え の作り方

材料（6人分）

のらぼう菜…150g

にんじん…20g

紫キャベツ…90g

A { オリーブオイル…小さじ2
薄口しょうゆ…小さじ1.5
ゆず果汁…小さじ1.5
三温糖…小さじ3分の2

- ① のらぼう菜、紫キャベツはざく切り、にんじんは花形にする。
- ② Aの調味料を混ぜ、ドレッシングを作る。
- ③ 紫キャベツを茹でて冷やし、②のドレッシングと和える。
- ④ のらぼう菜とにんじんを茹でて冷やし、③と混ぜ合わせれば完成。

ドレッシングは、野菜はもちろん、肉や魚にも合います。ぜひご家庭でアレンジしてみてください。

