

給食レシピ

- File03 -



彩りの副菜
ブロッコリーとベーコンのパスタ

●材料 (4人分)

- ・スパゲッティ 50g
- ・ブロッコリー 100g
- ・バター 小さじ1
- ・にんにく 少々
- ・ベーコン 20g
- ④ ・マヨネーズ 大さじ1/2
- ・コンソメ顆粒 少々
- ・塩、こしょう 少々

●作り方

- ① 鍋にお湯を沸かし、塩を入れて、スパゲッティを茹でる。茹で上がりの2分前になったら、小房に切ったブロッコリーを鍋に入れ、一緒に茹でる。
- ② パスタの茹で上がりに合わせてパスタソース④を作る。フライパンにバター、みじん切りのニンニクを炒め、短冊に切ったベーコンを炒める。ベーコンに火が入ったら、調味料で味を調える。(バターとマヨネーズが解けてオイルベースのソースができる。)
- ③ ②のフライパンに①のパスタとブロッコリーを入れて、ソースを絡める。

町ホームページでは
学校給食の献立やレシピを
公開しています!



▲町ホームページ

給食では主食としてではなく、
パスタの入ったブロッコリーソースの位
置づけで副菜として登場しています。

成長期の子ども達は、3食の食事の主食以外に、
軽食等で炭水化物を補給する必要があるため、
給食では、いも類や小麦粉製品を多く取り入れ
ています。



あとがき

小学校の運動会へ取材に行き、応援合戦を間近で見、感動しました。小さな体を精一杯使い、一生懸命に声を出す姿を見て涙が出ました。

◆閉会式では惜敗した白組から、泣き声も聞こえ、その姿を見て、またもらい泣き。◆この感動のバトンには、来月号でお渡しします。◆(Y)

◆仕事を始めて早一カ月がたちました。職場の雰囲気もわかってきて、先輩たちや同期に助けられ、感謝の毎日です。◆大学時代はコロナの影響もあり、ほとんどを家で過ごしていたので、社会人のイベントの多さに驚くともにも充実した日々を過ごせていると感じます(笑)。◆取材で15年ぶりに航空科学博物館に行ったのですが、自分が知っている頃と大きく変わり、たくさんの方が訪れていました。施設や場所も増え、より魅力的になっていて休日のおでかけスポットとしてもお勧めです。◆(D)

◆今年のゴールデンウィークは最大で9連休の大型連休ということですが、芝山町はもちろん、各地でイベントが多く開催されました。みなさんも年度初めの疲れをリフレッシュできましたか? ◆多くの子供たちの姿や、人々で賑わう会場の写真にワクワクしながら今月号のイベントレポートをまとめました。◆コロナウイルスの規制も緩和され、本格的に従来の活気を取り戻そうというところではありますが、引き続き体調管理には気を付けて、健康第一に過ごしていきたいと思います。◆(K)