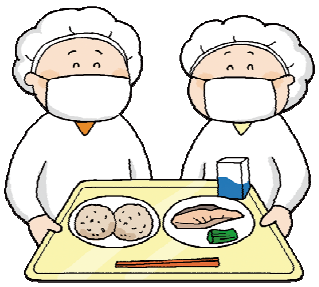
１月は、全国学校給食週間があります。これを機会に身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。

１月24日から30日は
全国学校給食週間

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。
全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための１週間です。



給食の時間では、準備から片付けの実際の活動をくりかえし行うことで、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

玉ねぎを寄贈していただきました

１２月１０日に、今年度も上湧別玉ねぎ振興会様より、1000kg寄贈していただきました。１月から、給食の材料として使わせていただきます。どうもありがとうございました。

お米の品種が変わりました

「ゆめぴりか」から「ななつぼし」に１２月から変わりました。どちらも美味しいお米ですが、ななつぼしの特徴は、つや、粘り、甘みのバランスが良く、冷めても美味しいお米です。

生徒考案レシピ サロマ湖プリン

上湧別学園後期課程の生徒５名が、ゆうべつ学の学習で給食センターに来てくれました。その中で、メニューの提案もありましたのでご紹介させていただきます。冬休みに作ってみませんか？湧別町の牛乳やサロマ湖の塩を取り入れた、とても素敵なアイディアレシピです。他のレシピはまた次回ご紹介いたします。

材料（プリンカップ約4個分）

・牛乳（湧別町の牛乳推奨）・・・300ml　*※ジャージーミルクを使うと、より濃厚でコクのある仕上がりになります。*
・生クリーム・・・100ml
・砂糖・・・40g
・サロマ湖の塩・・・1g*※サロマ湖の塩はミネラルを含み、まろやかな味が特徴です。*
・粉ゼラチン・・・5g　※大さじ2杯の水でふやかす。
・バニラエッセンス・・・・お好みで少々。

作り方

1. 粉ゼラチンに水を加え、5分ほど置いてふやかしておく。
2. 鍋に牛乳、生クリーム、砂糖、サロマ湖の塩を入れて中火にかける。鍋の縁がふつふつとしてくる程度（60℃）まで温める。※沸騰させない！
3. 火を止めた後、1のゼラチンを鍋に加え、完全に溶けるまで混ぜる。バニラエッセンスを入れる場合はここで入れる。
4. 3を目の細かいザルや茶こしでこす。
5. プリンカップに均一に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で2～3時間冷やし固める。
6. プリンが固まったらお好みでカラメルソースや黒蜜などをかける。