

学校給食に「黒チャーハン」が登場!

町の美味しい農産物をふんだんに使った黒いチャーハン

3月15日、町内の3つの中学校の給食に、昨年の”とちぎ元氣グルメまつり”で準グランプリを獲得した「かみのかわ黒チャーハン」を給食風にアレンジした「黒チャーハン」が登場しました。

生徒たちは、黒いチャーハンに驚きながらも美味しく「黒チャーハン」をパクリ。おかわりをする生徒が続出するなど、あっという間に平らげてしまいました。



大人気の「黒チャーハン」



給食に登場した「黒チャーハン」

黒チャーハン《材料(4人分)》

※中学生の分量です

米…440g	にら…12g	特製黒ソース…40g
豚ひき肉…60g	油…3.2g	アスパラガス…60g
にんにく…2g	中華味…1.2g	キャベツ…80g
たまねぎ…28g	焼きそばソース粉末…4g	錦糸卵…160g
乾かんぴょう…4g	焼きそばソース…32g	

【作り方】

- ①ごはんは固めに炊く。にんにく・たまねぎはみじん切り、にらは1センチの長さ、アスパラガスは薄い斜め切り、キャベツは1センチの角切りに切る。
- ②アスパラガスとキャベツはゆでて冷まし、かんぴょうはもどしてゆでた後、あらめのみじん切りにする。
- ③にんにく・豚肉・たまねぎ・かんぴょうを炒め、特製黒ソース以外の調味料とにらを加えて炒める。
- ④③にごはんと特製黒ソースを加え炒める。
- ⑤食器に盛りつけ、その上にアスパラ・キャベツと錦糸卵をのせてできあがり。

平成25年度は、上三川町の小中学校を紹介!!

町には小学校7校・中学校3校の計10校があります。約3,100人の児童生徒と230人の教職員が、落ち着いた雰囲気の中で共に学校生活を送っています。

各学校では、地域の方々のご協力をいただきながら、伝統を守るとともに創意工夫ある教育活動が行われています。

5月号からこの掲載面を使い、町内の小中学校を一校ずつ紹介いたします。

充実した学校生活のために

町では、学校教育を支援するため、スクールサポーターやスクールカウンセラー・スクールガードなど、多くの方々のご協力をいただき、児童生徒が安心して学校生活を送ることができるような環境づくりに努めております。

そのほかにも、さまざまな悩みを抱える児童生徒のために、町立図書館南館に適応指導教室オアシスがあります。また、学校給食センターにより栄養価の高い給食を提供するとともに、食育の推進に努めております。

「伸びよう 伸ばそう 上三川の子どもたち」

～未来づくりに生活習慣を身につけよう～



- か 活気ある生活は 三度の食事から
- み みんなでかわそう 明るいあいさつ
- の 伸びる子は 毎日かならず家庭学習
- か がんばれる心と体は よい眠りから
- わ 忘れずに しっかり運動 毎日元氣

▼問い合わせ先＝教育総務課

☎(56)9156