

あゆりん



静岡市立PTA連絡協議会
12ブロック母親委員会便り
平成28年9月発行 第2号
編集担当：蒲原中・蒲原東小
蒲原西小

《活動報告》

7/14 自校給食試食会 IN 蒲原西小学校



静岡市内の小中学校の給食がセンター式・委託式が主となるなか、大変貴重な自校式給食を実施している蒲原西小学校の給食を体験・吸収してきました。調理員の方々が実際に作業しているところを、栄養士の先生の説明を交えながら、見学することができました。

限られた時間の中で、温かくおいしい給食を子どもたちに食べてもらいたい、という調理員の皆さんの声を聞き、自校式のありがたさを改めて感じました。

♪試食した献立♪

ねじりがたきなご揚げパン・ワントンスープ・マッシュポテト・枝豆・牛乳

とってもおいしくいただきました

蒲原西小の学校栄養士・植田先生から、給食の人気メニューをいくつか教えていただきました。それらの中なら、おいしくてヘルシーなひじきご飯のレシピをご紹介します。

ひじきご飯を作ってみました！

ひじきご飯

材料《4人分》

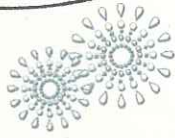
米 2合280g
酒 小さじ1
醤油 小さじ2
塩 小さじ1/2
砂糖 小さじ1
豚挽き肉 80g
酒 小さじ1
人参 30g
こんにゃく(つき) 30g
ひじき 8g
しいたけ《スライス・乾燥》3g
油揚げ 1/4
醤油 小さじ2
砂糖 小さじ1
みりん 小さじ1/2

作り方

- 1 米を研いでおく。
- 2 しいたけは、水で戻しておく。
- 3 こんにゃくはゆでておく。
- 4 油揚げは、湯抜きして1/2、1センチに切っておく。
- 5 フライパンに、砂糖・醤油・みりんを入れ、豚挽き肉に酒を振ったもの、人参の千切り、こんにゃく、しいたけ、油揚げを入れて煮ておく。
- 6 1に酒、醤油、塩、砂糖、みりんを入れ2合の水に合わせて5を加えて炊く。

ひじきご飯に豚肉が入ることのである味になり、また、具たくさんなのでボリュームもあります。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしくいただけました。ラップに包んでおにぎりにしてもいいですよ。ひじきを入れずに6だけの味付けごはんにしてもおいしいです。茹でた枝豆や錦糸卵を混ぜると見た目もきれい！！

蒲原地区のお祭り
を紹介します！！



かんばらまつり



毎年、蒲原地区の夏の一大イベントとして「かんばらまつり」が8月半ばに蒲原市民センター駐車場にて開催されます。

旧蒲原町時代から始まり、今年第30回を迎えました。蒲原中・蒲原東小・蒲原西小の3校のPTAで協力し、焼きそばの出店を行っています。いわしの削り節をたっぷりとまぶした蒲原ならではの焼きそばは、毎年大好評の売れ行きです。

かんばらまつりでは夜店のほかに、ステージショーや盆踊り大会、花火大会など盛りだくさんの内容でとても盛り上がります。蒲原地区以外の方も楽しめます！一度ぜひ来てみてくださいね。



地元の名産、
いわしけずりの香りが
たまらない！



オープニングは蒲原太鼓
保存会のステージ



芸人のライブが大人気！
今年はものまねショーでした



蒲原は大の盆踊り好き！！
老若男女でラスト2時間近く
踊りまくりです



PTAしずおか 静岡市PTA連絡協議会のHPの紹介です。
市Pの活動、他ブロックの活動等が見られるHPとなっております。
ぜひ、PTAしずおかのHPに遊びにいらしてください!!
あなたの学校の役員さんの笑顔に出会えるかも??です。

<http://pta-shizuoka-city.org/>