

瀬戸市産の新野菜「アレッタ」 を学校給食で使用しました！

アレッタは、ブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜です。

冬から春先にかけて旬を迎え、つぼみの部分から茎、つぼみの周りのやわらかい葉まで、全て食べることができます。

今回は、東本地町や十軒町で生産されたものを使用しました。



【アレッタ】



「アレッタのアーモンドあえ」です。
記事の最後にレシピを掲載しました。
ぜひ、ご家庭でお試してください。

令和4年2月24日(木)、小学校(掛川小学校を除く)とにじの丘中学校、瀬戸特別支援学校では「アレッタのアーモンドあえ」を、令和4年3月2日(水)、掛川小学校と中学校(にじの丘中学校を除く)では「アレッタのおひたし」を作りました。

給食では和え物にしましたが、炒め物や天ぷらなど、さまざまな調理方法で楽しむことができます。



農家から給食室にとれたたのアレッタが届きました。



子どもたちが「おいしい」と
言って食べてくれますように。

給食室の大きな釜で和えて、味付けします。

アレッタに関するクイズ形式の動画を視聴した学校もありました。動画の中で、畑や生産者の写真を紹介しました。アレッタを知らなかった児童も、動画を視聴した後は「早くアレッタを食べたい」と話していました。

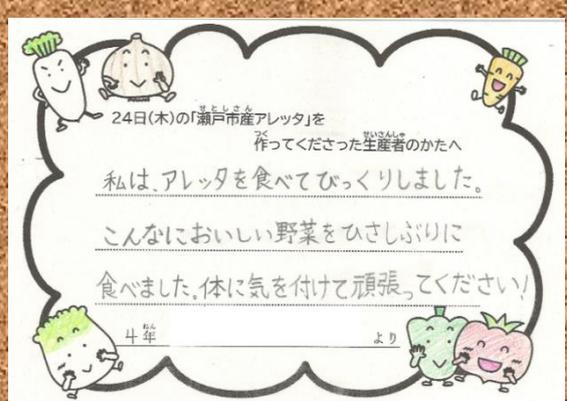
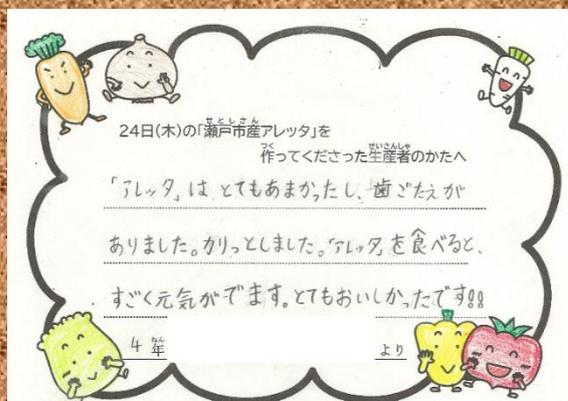
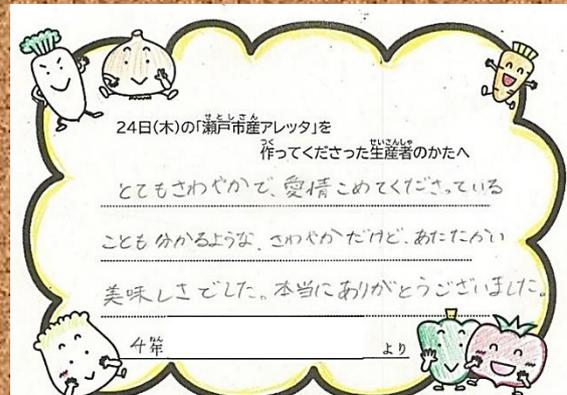
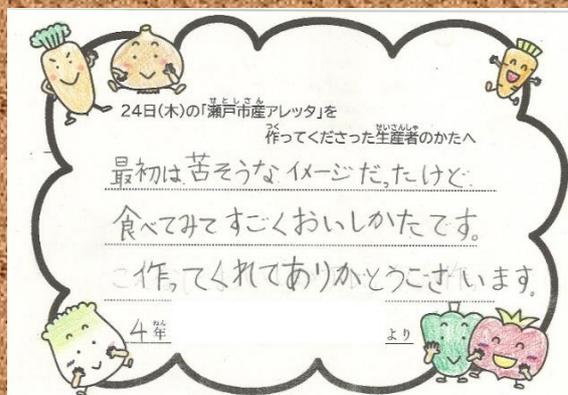
給食の時には、野菜が苦手な児童も「これはおいしい」と言って食べる姿がみられました。食後には、児童から、「アレッタが甘くておいしかった」「歯ごたえがあつておいしかった」などの感想が聞かれました。

児童は生産者の方へ手紙を書き、この手紙は生産者の方に届けられました。手紙の一部を紹介します。

この冬は寒かったため、なかなか大きく育たなくて大変でした。



動画では、東本地町の生産者井戸さんを紹介しました。



学校給食のレシピ「アレッタのアーモンドあえ」



—材料(4人分)—

- ・にんじん……………1/6本(30g)
- ・アレッタ……………60g
- ・ほうれんそう………2株(70g)
- ・砂糖……………小さじ1
- ・しょうゆ……………小さじ1
- ・アーモンド粉末※…大さじ1

—作り方—

- ① にんじんは短冊切り、アレッタとほうれんそうは、2cm幅に切る。
 - ② 砂糖としょうゆは混ぜ合わせておく。
 - ③ ①をそれぞれ茹でて冷まし、水気を切る。
 - ④ ③を②で和えてアーモンド粉末を混ぜ合わせる。
- ※ アーモンド粉末の代わりに、アーモンドを砕いたものを入れてもおいしく仕上がります。