

みりんレシピコンテスト結果発表

みりんちゃん
こぼれ梅



7月に「流山の魅力発信！」をめざし、流山小、流山北小、八木南小の給食委員会のみりんレシピを募集しました。流山小では、6年生全員にも周知したところ、52品も集まりました！審査の結果、各校で選ばれた料理が10月以降、3校で登場します。本校代表は、白井さんの「みりんバナナパウンドケーキ」です。本校は応募数が多く力作ぞろいだったため、その他の入選料理も校内で実施します！

入選料理名	考案者	ひとこと
みりんのバナナパウンドケーキ 	6年 白井 あんり	みりん、バナナ、チーズの組み合わせが面白いです。生地もしっとり美味しい。 (★3校で実施します)
みりんカップケーキ	6年 久住 奈々	ミリューちゃんの焼き印をつけるというアイデアがすてきです。
流山みりん蒸しパン	5年 木村 葵	みりんの甘さを感じられるところと、ネーミングがよいです。
みりん de コンポート	5年 辻 勇輝	りんごとさつまいもを甘く煮るのに、みりんだけを使うというところにひかれました。
大根のごちそうきんぴら	6年 藤原 大耀	大根を使った具たくさんのかき揚げ。にんじんが苦手な人向けに、ごぼうを使ったり、具の切り方も細かく指定しているのがすごい。
ツナとベーコンのみりんパスタ	6年 嶋田 みさ	みりん、しょうゆ、マヨネーズで味付けするのが斬新！

ミリューちゃん焼き印！

使用前は、キラキラかがやいていたよ★




前述の通り、6年生の久住奈々さんのみりんレシピから着想を得て、特注で焼き印を作りました！焼き印は2cm四方で、ミリューちゃんが繊細に彫られています。

9月27日の「米粉の黒糖レーズンケーキ」で初お目見えしました。押すうちに、模様の中に入った生地が焦げてしまい、1150個すべてに押すことは難しかったので、各クラス1個ずつとなりました。料理によって押しやすいものがありそうなので探っていこうと思います。またの登場をお楽しみに♪



おはなし給食

10月から、新米(その年に収穫されたお米)を順次取り入れます。これにちなみ今月は、北先生に、お米について考える機会になるような本を選んでいただきました。 ※著作権については確認済みです。

書名(本のタイトル)など	北先生より本の紹介
しぜんタッチ！シリーズ 『おこめができた！』 監修：中川 孝俊 写真：岩間 史郎 出版社：ひさかたチャイルド	わたしたちが毎日食べているおいしいごはん。ごはんのお米はどうやって作られているのでしょうか？ 水田を耕すところから、稲が実ってお米になるところまで、静岡県南伊豆町の農家の一年を通して、たくさんの写真とやさしいことばで教えてくれます。お米が私たちのもとに届くまで、どれだけの時間と手間がかけられているかが、季節ごとの風景や虫の様子なども交えながら知ることができます。稲が黄金色に実った美しい田んぼの写真ながめながら、自然の美りと農家の方への感謝の気持ちがわいてくる写真絵本です。
	めいがらまい 銘柄米 12日 粒すけ 19日 ふさこがね、26日 だて正夢

【今月登場するお米】 参考：粒すけ、だて正夢 公式ホームページ

コシヒカリ (流山市産)

新潟県で開発がスタートし、福井県で育成された品種。
粘りがよく、つやつやしたほんのり甘みのある食感が特徴



粒すけ (千葉県産)

千葉県が13年かけて開発した、大粒で食感のいいお米。
大粒をイメージできて、「自分の子どものように愛着をもってもらいたい」という思いが「粒すけ」という名前にこめられている。
コシヒカリよりもたくさん収穫できる。茎が短くて、倒れにくく、作りやすい。



ふさこがね (千葉県産)

平成18年にデビューした千葉県開発品種。
もっちりした食感と、粒が大きくふっくらとした炊きあがり特徴。



だて正夢 (宮城県)

「この米でおいしさの天下を取る！」との熱い思いをこめて開発された。
「ひとめぼれ」をこえるおいしさをめざし、もちもち感を追求。
かむほどに一粒一粒からジュワツとあふれだすお米本来の甘みと旨味が特徴。



だて正夢