

食育だより

令和2年 9月号
栃木市教育委員会
保健給食課

栃木市のホームページに
食育だよりを掲載しています。
是非、ご覧ください。
<http://www.city.tochigi.lg.jp/>



学校給食に栃木市産の牛肉を提供します！！

学校給食における地域生産者応援事業として、栃木市産の牛肉を使用した献立が9月と10月に登場します。9月は「サイコロステーキ」、10月は「牛井の具」を提供しますので、楽しみにしてください。そして、今回は9月の「サイコロステーキ」のレシピをご紹介します。

サイコロステーキ

◇ 材料・4人分の分量 ◇

	牛肉もも角切り……	200g
下味	塩……	少々
	こしょう……	少々
	赤ワイン……	小さじ1
	サラダ油……	小さじ1
ソース	玉ねぎ……	1/3個
	にんにく(すりおろし)……	小さじ1/3
	だいこん(すりおろし)……	大さじ2
	和風おろしソース……	大さじ2
	醤油……	小さじ1/2
	サラダ油……	小さじ1

◇ 作り方 ◇

- ① 玉ねぎはスライス、にんにく及びだいこんはすりおろしにする。
- ② 牛肉に塩、こしょう、赤ワインをふり、下味をつける。
- ③ フライパンで玉ねぎを炒め、他の材料も入れてソースを作る。
- ④ 別のフライパンで牛肉を焼き、火が通ったらソースを絡めて完成。



お知らせ

献立について、「学校給食摂取基準」及び「学校給食衛生管理基準」を遵守したうえで、配膳過程での感染防止を考慮し、品数を減らしておりましたが、新様式での対応が身に付いてきたことから、9月から通常の品数に戻して、給食を提供しています。今後とも、学校給食に関してご理解とご協力をお願いいたします。

