

【桐生市】ソーセージスープ／ゆで卵ミートソース／マグロのアーモンドがらめ

提供時期・地域

昭和50年頃～ 桐生市

解説

桐生市の学校給食は、昭和7年に一部給食が開始され、昭和11年に西小学校において市内初のおかず給食が開始されました。その後、昭和27年に日本で最初の共同調理場方式で給食が提供されるようになりました。令和3年2学期より新しい調理場で給食の提供を開始しています。

【ソーセージスープ】

桐生に昔からあるコンソメ味のスープです。タンパク源がとりにくかった時代に魚肉ソーセージを取り入れ、野菜もたっぷり入れたスープです。かたくり粉のとりみでスープが冷めにくく、素朴でおいしいスープです。

【ゆで卵ミートソース】

大きな釜でゆで卵を作り、挽き肉を使ったケチャップ味のソースを作り、子どもたちは自分で殻をむき、トマトソースとゆで卵をスプーンでつぶして混ぜて、それを食パンにのせて食べていました。

【マグロのアーモンドがらめ】

魚を使った料理が少ない中で考えられた魚と大豆を使った一品です。揚げたマグロとゆで大豆を甘辛く仕上げたものです。



材料 (分量g) 切り方

【ソーセージスープ】

魚肉ソーセージ	20	縦半分のスライス
じゃがいも	30	角きり
たまねぎ	15	5mmスライス
にんじん	17	細切り
キャベツ	20	1.5cm幅
スープストック	1.2	
コンソメ	1	
食塩	0.4	
こしょう	0.02	
菜種油	0.5	
かたくり粉	0.5	

【ゆで卵ミートソース】

生卵	1個	
食塩	少量	
豚ひき肉	7	
粒状大豆たんぱく	2	水で戻す 絞る
トマトケチャップ	7	
中濃ソース	3.5	
三温糖	0.7	
かたくり粉	0.3	
菜種油	0.2	

【マグロのアーモンドがらめ】

マグロ1cm角切り	40	下味・でんぷん付き
揚げ油	4	
水煮大豆	10	
ダイスアーモンド	3	
しょうゆ(濃口)	2	
本みりん	1	
上白糖	2	
水	2	

調理法

- ①釜に油を引き、にんじん、たまねぎの順に炒める。
- ②じゃがいもを入れ油がなじんだら、分量の水を入れて煮る。
- ③じゃがいもが軟らかくなったら、キャベツ、ソーセージを入れる。
- ④塩・こしょう・スープストック・コンソメで調味する。
- ⑤水溶きかたくり粉でとろみをつけて仕上げる。

- ①卵は固ゆでにゆでる。
- ②豚ひき肉・水で戻して絞った粒状たんぱくと調味料を入れて火にかける。
- ③だまにならないようによくかき混ぜながら火を通す。
- ④火が通ったら、水溶きかたくり粉を入れて仕上げる。

- ①でんぷん付きマグロを油で揚げる。
- ②大豆、アーモンドと調味料と水を入れてにかける。
- ③揚げたマグロと②をからめて仕上げる。

レプリカ作成日	令和 3 年 9 月 20 日
献立提供協力者	桐生市学校給食中央共同調理場 朝倉真由美
レプリカ作成責任者	武井弘美 専門員