

食物科 2,3年生

山辺町内の高齢者の方々へ

真心をこめて春の弁当作り

5月12日(木)、食物科2、3年生が、町内に住む一人暮らしの高齢者の方々にお弁当を作りました。民生児童委員の方々のご協力をいただき、195人の高齢者の方々に届けられました。

今回のお弁当は、「和弁当～春風に希望をのせて～」をテーマに山形県の特産物であるだだちゃ豆や桜鱒、山辺町の特産物である三河鰯を使用し、また、桜や若草山などを料理で表現し、季節感あふれるお弁当を考案しました。さらに、東日本大地震後ということで高齢者の方々にたくさんの笑顔があふれますようにと願い、心を込めて調理しました。



桜麩の玉子巻きを調理

献立

- 桜鱒のふきのとう焼き
- 鰯のあられ揚げ
- 春の香り包み揚げ
- 春野菜のふわふわ揚げ
- 路の信田巻煮
- 筍海老しんじょ
- 桜麩の玉子巻き
- 菜の花の煮物
- 花椎茸の含め煮
- 山菜五目ご飯
- 大根の梅酢漬
- 笑山胡麻和え
- 果物のゼリーがけ
- だだちゃ豆の寄せ物
- 桜大福
- くず笹巻き



果物のゼリーがけを調理



筍海老しんじょを調理



花椎茸の含め煮を盛り付け



笑山胡麻和えを調理



山菜五目ご飯を盛り付け



担当毎に弁当箱に詰めていく→完成