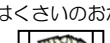
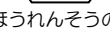
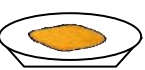




2023年 1月

こんだてよていひょう

各務原市学校給食センター

月	火	水	木	金
 とし 今年はうさぎ年	10  いよかん   エビフライ  はくさいのおかかあえ  うどん  カレーうどんのつゆ	11 正月料理  くろまめ   ブリのてりやき  こうはくなます  むぎごはん  そうじ	12   ハンバーグのケチャップソースかけ  れんこんベロンチーノ  ツナマヨ (卵・大豆)  ねぎのチャウダー  こめこいりしょくパン	13   ヨーグルト  ちくぜんに  さといもごはん  ワカサギのからあげ
16  からすみ (和菓子)   ホッケのしおやき  さんしょくおひたし  わかめごはん  わふうポトフ	17  チーズ   まっちゃビーンズ  きりぼしだいこんサラダ  ソフトめん  ミートソース	18 いい歯の日  ひだりんご   カワハギのてんぷら  きんぴらごぼう  むぎごはん  カニずき	19 食育の日   ミルメーク  ほうれんそうオムレツ (卵・麦・大豆・豚・乳)  ブロッコリーサラダ  ツイストパン  かぶのスープ	20   パイナップル  はるまき  マーボーどうふ  むぎごはん  ちゅうかスープ
23 学校給食週間~27日  はっさく   はんぺんのしょうがやき  こまつなのびたし  むぎごはん  さつまじる	24   とうりゅうレモンムース (大豆・ゼ)  ササミのゆずしょうゆやき  だいこんとツナのにも  うどん  しっぽくうどんのつゆ	25   りんごゼリー  タイのしおやき  ほうれんそうのごまあえ  むぎごはん  いものこじる	26   ほろとキウイ  サワラのマヨネーズやき  ヒュッツポット  チーズコッパン  エルテンスープ	27   かぼちゃプリン (大豆・ゼ)  ごぼうサラダ  コーンピラフ  サーモンフライ
30   いちご  すきやき  たくあんあえ  むぎごはん  ふのすましじる	31   はるか  きなこあげパン  ちゅうかサラダ  ちゅうかめん  しょうゆラーメンのスープ	今月の岐阜県産の食材  ほうれん草  だいこん  りんご  キウイフルーツ  かぶ		

学校給食で、日本一周旅行

1月23日(月)~27日(金)は学校給食週間です

学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための1週間です。
今年の給食週間では、日本各地の料理が登場します。普段の給食では、なかなか食べる機会のない料理も登場します。詳しい料理の内容については、当日の放送等で紹介します。

<オランダ>
オランダは、各務原市のホストタウンです。
エルテンスープ
グリーンピースが主役のスープです。いろいろな具材が入っていて、トロミがあります。
ヒュッツポット
じゃがいもと野菜を茹でてつぶしたマッシュポテトです。

<秋田県>
いものこ汁
秋田県の郷土料理で、里芋と季節の野菜などを一緒に煮込んだ、具だくさんの汁物です。大きな鍋で作り、みんなが集まった時に食べます。

<北海道>
とうもろこし・じゃがいも
北海道はとても広い面積があり、とうもろこし、じゃがいも、乳製品などいろいろな食材が生産されています。1月27日の給食では、北海道産のとうもろこしをはじめ、枝豆、かぼちゃを使います。

<鹿児島県>
さつま汁
鶏肉と野菜などがたくさん入ったみそ汁です。
さつま揚げ
魚のすり身を油で揚げたもので、中部地方では「はんぺん」という名前で知られています。

<香川県>
しっぽくうどん
秋から冬にかけてとれる野菜と油揚げを、煮干しのだしで煮こみ、うどんにかけていただきます。

伝えよう日本の味
《雑煮》
雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物と、もちを鍋で煮た料理です。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味づけなどさまざまです。
《おせち料理》
おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のことをいいました。本来は五節句の時に作られていましたが、今では、正月のみに作られるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田作りは五穀豊穰、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いがこめられています。