



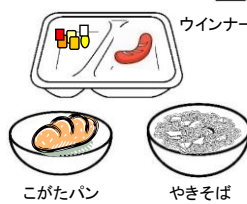

















令和6年度 1月 はいぜんたべかたひょう 南部B

羽島市学校給食センター

	<p>7日(火)</p> <p>にずあえ かきあげ</p>  <p>しろごはん むつきじる</p> <p>にず 煮酢あえは、羽島市に伝わるおせち料理です。特産物のれんこんが入っています。</p>	<p>8日(水)</p> <p>◆いよかんゼリー</p> <p>こんぶあえ</p>  <p>だしまきたまご</p> <p>くろまめごもごはん</p> <p>おせち料理には、様々な願いが込められています。今日は黒豆、昆布を取り入れました。</p>	<p>9日(木)</p> <p>にしめ</p>  <p>えびのてんぷら</p> <p>むぎごはん ゑうじじる</p> <p>しょうがつ 正月に雑煮は食べましたか？雑煮は餅の形や、具材が地域や家庭で違います。</p>	<p>10日(金)</p> <p>フルーツあえ</p>  <p>ウインナー</p> <p>こがたパン やきそば</p> <p>焼きそばが日本で誕生したのは、終戦直後です。当時はしょうゆ味が主流でした。</p>
<p>13日(月)</p> <p>せいじん ひ</p> <p>成人の日</p> 	<p>14日(火)</p> <p>かんこくふう あえもの</p>  <p>あんこうのからあげ</p> <p>しろごはん とうふのチゲ</p> <p>かんこく料理の献立です。豆腐のチゲには、韓国の国民食のキムチを入れます。</p>	<p>15日(水)</p> <p>ふりかけ</p> <p>きりぼしだいこんのもの</p>  <p>かんぼらのごみやき</p> <p>むぎごはん かぼちゃのみそじる</p> <p>きりぼしだいこんは、大根を乾燥させることで、いつでも食べられるように考えられた保存食です。</p>	<p>16日(木)</p> <p>はるさめサラダ ドレッシング</p>  <p>みそかつ</p> <p>むぎごはん わかめのすましじる</p> <p>中島小学校の健康を考えた希望献立です。6年生が一人ひとり考えた中から選ばれました。</p>	<p>17日(金)</p> <p>こうやどうふのもの</p>  <p>いわしのみぞれに</p> <p>いっしょくよううどん あんかけうどんのしる</p> <p>うどんの汁にはとろみをつけ、寒くても冷めにくくなるように、工夫をしています。</p>
<p>20日(月)</p> <p>◆プリン</p> <p>ドレスシング</p> <p>はなやさい サラダ</p>  <p>とりにくのオランダに</p> <p>こめこパン チャウダー</p> <p>たけはなしょうがの健康を考えた希望献立です。季節の野菜が取り入れてあります。</p>	<p>21日(火)</p> <p>のりのつくだに</p> <p>はくさいのゆずふうみ</p>  <p>しのだに</p> <p>しろごはん かんとうに</p> <p>関西ではしょうゆ味のだしで煮込んだおでんのことを関東煮と呼びます。</p>	<p>22日(水)</p> <p>フルーツあんじん</p>  <p>すぶた</p> <p>ちゅうかふうたきこみごはん</p> <p>すぶたは甘酸っぱいたれに揚げた豚肉と野菜を絡めた料理です。豚肉は疲労回復の効果があります。</p>	<p>23日(木)</p> <p>◆みかん</p> <p>にくじゃが</p>  <p>さばのみそに</p> <p>むぎごはん かきたまじる</p> <p>せいぶらうえんの健康を考えた希望献立です。人気のあるメニューの中から考えてくれました。</p>	<p>24日(金)</p> <p>おからのもの</p>  <p>★ちくわのいそべあげ</p> <p>ソフトめん にくみそソース</p> <p>1月24日から30日は、全国学校給食週間です。今日は給食用に開発されたソフト麺の献立です。</p>
<p>27日(月)</p> <p>つけあわせ</p> <p>ドレスシング</p>  <p>コロッケ</p> <p>コッパパン トマトチュー</p> <p>しょうわ 昭和20年代の給食です。戦後に再開された給食の、主食はパンだけでした。</p>	<p>28日(火)</p> <p>かくふのもの</p> <p>★やさい いりつくね</p>  <p>しろごはん せんどうなべ</p> <p>せんどうなべ かきまつちよう きよぎりょうり 船頭鍋は笠松町の郷土料理です。海の華や、山の華などが入っています。</p>	<p>29日(水)</p> <p>やさいのソテー</p>  <p>れんこん チップス</p> <p>むぎごはん おくみのふうカレー</p> <p>おくみのふう 奥美濃風カレーは岐阜県郡上市のご当地グルメを給食用にアレンジした料理です。</p>	<p>30日(木)</p> <p>ほうれんそうのおひたし</p>  <p>しおざけ</p> <p>むぎごはん みそじる</p> <p>めいじ 明治22年に学校へ弁当を持参できない子どものために学校給食が始められました。</p>	<p>31日(金)</p> <p>ちゅうかふう きんぴら</p>  <p>★あげれんこん ギョーザ</p> <p>いっしょくようラーメン ちゃんぽんのしる</p> <p>ちゃんぽんは、明治時代に中華料理店の店主が留学生のために考えたメニューです。</p>

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

24日 ちくわの磯辺揚げ 小4まで1個、小5から2個

28日 野菜入りつくね 幼・小1個、中・高2個

31日 揚げれんこんギョーザ 幼・小2個、中・高3個



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。