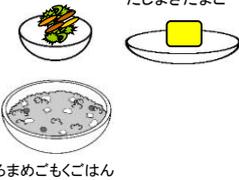
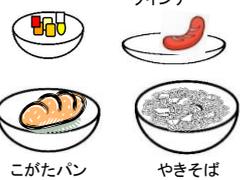
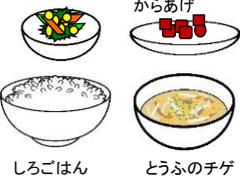
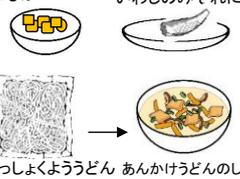
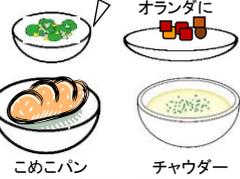
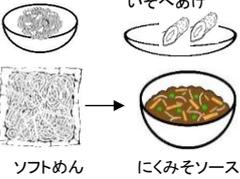
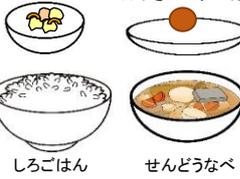
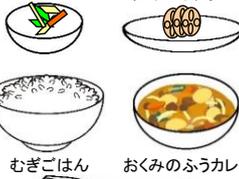
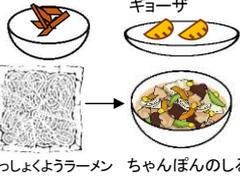
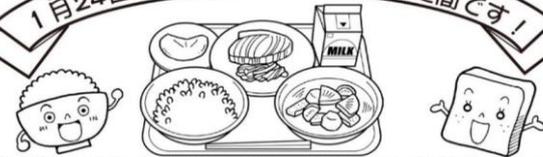


# 令和6年度 1月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター

	<p>8日(水) ◆いよかんゼリー</p> <p>こんぶあえ      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      えびのてんぷら</p>  <p>むぎごはん      ぞうじる</p> <p>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      ウィナー</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>成人の日</p> 	<p>14日(火)</p> <p>かんこくふうあえもの      あんこうのからあげ</p>  <p>しろごはん      とうふのチゲ</p> <p>韓国料理の献立です。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      きりぼしだいこんのもの      しのだに</p>  <p>むぎごはん      かぼちゃのみそしる</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>ドレッシング      みそかつ</p> <p>はるさめサラダ</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      いわしのみぞれに</p>  <p>いっしょくようどん      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>ドレッシング      とりにくのオランダに</p> <p>はなやさいサラダ</p>  <p>こめこパン      チャウダー</p> <p>たけはなしょうがっこうの健康を考えた希望献立です。季節の野菜を取り入れてあります。</p>	<p>21日(火)</p> <p>はくさいのゆずふうみ      かんぼらのこうみやき</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      すぶた</p>  <p>ちゅうかふうたきごみごはん</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      さばのみそに</p>  <p>むぎごはん      かきたまじる</p> <p>せいぶようらんけんこう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      ★ちくわのいそべあげ</p>  <p>ソフトめん      にくみソース</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>ドレッシング      コロッケ</p> <p>つけあわせ</p>  <p>コッペパン      トマトチュー</p> <p>しょうわねだいきょうしよせんご昭和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>かかふのもの      ★やさしいりつくね</p>  <p>しろごはん      せんだうなべ</p> <p>せんだうなべはかまつちようきよりのり船頭鍋は笠松町の郷土料理です。海の幸や、山の幸が入っています。</p>	<p>29日(水)</p> <p>やさいのソテー      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      しおざけ</p>  <p>むぎごはん      みそしる</p> <p>めいじねんがっこうべんどうじきん明治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      ★あげれんこんギョーザ</p>  <p>いっしょくようラーメン      ちゃんぼんのしる</p> <p>ちゃんぼんは、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>

1月24日から30日は全国学校給食週間です!



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。