

# 令和2年度 1月 はいぜんたべかたひょう A北部

羽島市学校給食センター

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

14日 鶏肉のから揚げ 幼2個、小2個、中・高3個  
 20日 竹輪のカレー揚げ 小4まで1個、小5より2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。

**7日(木)**  
くろまめ

にずあえ  
ぶりの たつたあげ

むぎごはん  
のっぺいじり

**8日(金)**

ちくぜんに  
あつやきたまご

こがたくろパン  
ぜんざい

おせち料理は食べましたか。今日は、鏡開きにちなんだ献立です。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。

今日は、鏡開きにちなんだ献立です。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。鏡餅をぜんざいなどでいただきます。

**11日(月)**  
成人の日

**12日(火)**

ドレッシング  
ナムル

チヂミ

しろごはん  
わかめスープ

**13日(水)**

ふりかけ  
にびたし

にしんのでりに

むぎごはん  
かんとうに

**14日(木)**

きりぼしだいこんと  
あおなのために

★とりにくの  
からあげ

むぎごはん  
どさんこじる

**15日(金)**

ふくめに  
みそぎだんご

いっしょくようどん  
かやくうどんのしる

韓国料理のチヂミ、ナムル、わかめスープの献立です。他国の食文化に触れてみましょう。

関東煮(おでん)は鍋料理の定番で、寒い冬に食べると、体がホカホカ温まります。

「どさんこ」とは北海道産を意味し、汁には北海道で収穫された食材がたっぷり入っています。

「かやく」とはうどんや混ぜご飯に使われる具材のことです。1食用うどんを混ぜていただきます。

**18日(月)**

カラフルソテー

あじさんが  
フライ

しょくパン  
とりにくとやさいの  
コンソメスープ

**19日(火)**  
◆みかん

あげだいず

すきやきふうに

しろごはん  
みそしる

**20日(水)**  
◆ヨーグルト

ドレッシング

いろいろ  
サラダ

★ちくわの  
カレーあげ

かきまわし

**21日(木)**

ひじきの  
にももの

さばの  
しおやき

むぎごはん  
すましじり

**22日(金)**

なのはなふう  
あえもの

はつしもおやき

いっしょくようどん  
しっぽうどんのしる

今日のコンソメスープは、鶏肉とたっぷりの野菜を使ってうま味を味わすスープに仕上げました。

食育の日の献立です。すき焼き風煮は牛鍋とも言われ、神奈川県が発祥の料理です。

かきまわしは、具材を甘辛く煮付けてごはん混ぜたり、炊き込みだりする岐阜県、愛知県の郷土料理です。

さばやしんは冬に旬をむかえる魚です。生活習慣病を予防する良質な脂が豊富です。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。今日から懐かしい献立や地元の食材を紹介します。

**25日(月)**  
いちごジャム  
ドレッシング  
つけあわせ

コロッケ

コッペパン  
ポタージュ

**26日(火)**

かくふのにももの

ますのこうみあげ

しろごはん  
せんだうなべ

**27日(水)**

やさいのソテー

ウインナー

むぎごはん  
カレー

**28日(木)**  
◆りんご

きりぼしだいこんの  
たまごじ

れんこんバーグ

むぎごはん  
こどもとうふとさんさいの  
おすまし

**29日(金)**

あおなの  
だいずあえ

あゆのかんろに

ソフトめん  
にくみそソース

昭和25年度の給食は毎日パンが主食でした。中でもコロッケやポタージュは人気の料理でした。

船頭鍋は、笠松町の郷土料理です。川湊の船頭さんたちの間で食べられていました。

昭和51年頃から学校給食にも、ごはんが登場します。当時人気だったのがカレーライスです。

中濃や飛驒の食材を使った料理を紹介します。大根は郡上市、こも豆腐は飛驒市が有名です。

昭和40年代に登場したのがソフトめんです。学校給食用に考案され、注目された麺料理です。