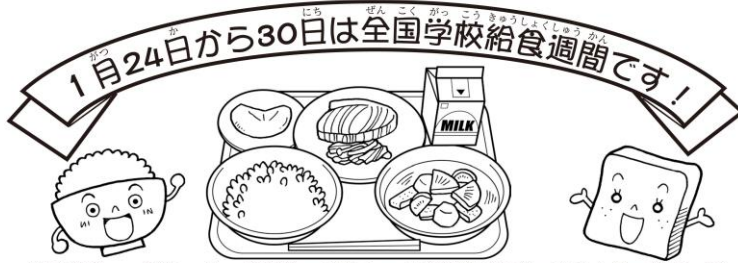


令和3年度 1月 はいぜんたべかたひょう A北部

羽島市学校給食センター



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(金)

にずあえ かきあげ

いっしょくようどん ごもくどんのしる

おせち料理は食べましたか。今日はこの地域で食べられている煮酢あえをとり入れた献立です。

10日(月)

成人の日

11日(火)

ちくぜんに やさいのひらつくね

しろごはん ぞうじる

今日は、鏡開きです。鏡餅を雑煮やぜんざいなどでいただく日本の行事食を紹介します。

12日(水)

あおなの にびたし さばのカレーあげ

むぎごはん みそおでん

おでんは鍋料理の定番です。寒い冬に食べると体がホカホカ温まります。今日は味噌味です。

13日(木)

ドレッシング ナムル ブルコギどんのぐ

むぎごはん わかめスープ

韓国の肉料理「ブルコギ」を紹介します。ごはんのにせてどんぶりにして食べてみましょう。

14日(金)

こんさいの あますあえ しるみざかなフライ

いっしょくようラーメン とんこつラーメンスープ

人気のラーメンです。豚骨味です。野菜もたっぷり入っているので栄養満点です。

17日(月)

やさいのソテー ささみカツ

くろパン かぶのクリームシチュー

今日のシチューには、冬野菜のかぶを使いました。かぶは捨てるところのない野菜で知られています。

18日(火)

かぼちゃの いとこ しのだに

しろごはん とんじる

かぼちゃと小豆を甘辛く煮た「かぼちゃのいとこ煮」を紹介します。奈良県の郷土料理です。

19日(水)

◆アセロゼリー ドレッシング

まめザラダ にじますの たつたあげ

かやくごはん しょうゆ

食育の日の献立です。岐阜県の食材、川魚のにじますを使った料理を紹介します。

20日(木)

ひじきのつくだに きんぴらごぼう

むぎごはん こもどうふのすましじる

飛騨の食材「こも豆腐」を使った汁物です。こも豆腐は堅めの豆腐で、大豆の栄養がたっぷりです。

21日(金)

◆ヨーグルト フルーツあえ

ウイナー こがたパン

やきそば せんべい

羽島市では冬季限定の焼きそば献立です。よく味わっていただきます。

24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 ミルクスープ

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

25日(火)

かくふのもの さわらのゆうあんやき

しろごはん せんだうなべ

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。

26日(水)

ドレッシング ゆでブロッコリー

★たこさんナゲット ふゆやさいカレー

むぎごはん しょうゆ

学校給食にごはんが登場したのは昭和50年代です。今日は岐阜県産の食材を使った献立です。

27日(木)

だいこんとぶたにくのもの さけのしおやき

むぎごはん みそしる

学校給食 始まりの献立です。当時は貧しい子供たちに昼食を用意したのが起源です。

28日(金)

ごもくまめ ★とりにくのからあげ

ソフトめん やさいあんかけ

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。

31日(月)

あおなのソテー きんとんパイ

こめこしよくパン ビーフシチュー

ひき 久しぶりのビーフシチューです。牛肉には亜鉛や鉄など成長期に必要なミネラルが豊富です。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

26日 たこさんナゲット 幼2個、小2個、中・高2個

28日 鶏肉のから揚げ 幼2個、小2個、中・高3個