令和4年度　1月　はいぜんたべかたひょう　北部　小学校・特別支援

羽島市学校給食センター

9日（月）

成人の日

10日（火）

11日（水）

◆みかん

はくさいのゆずふうみ／とりにくのけしのみやき／くろまめごもくごはん

おせち料理には、様々な願いが込められています。黒豆にはどんな願が込もっているでしょうか。

12日（木）

ちくぜんに／いりどうふのつつみやき／むぎごはん／ほうとうふうみそしる

筑前煮はいろいろな食材を一緒に煮ることから"家族が一つに結ばれる"という意味があります。

13日（金）

しおこんぶあえ／とりにくとレバーのたつたあげ／こがたパン／くりぜんざい

小正月にちなんだ献立です。一年間、無病息災で過ごすことができるように小豆を食べます。

16日（月）

やさいのソテー／オムレツ／コッペパン／ポトフ

ポトフはフランスの家庭料理です。肉や野菜を一緒に、じっくりと煮込んで作ります。

17日（火）

ドレッシング

ごぼうサラダ／えびフライ／しろごはん／わかめのみそしる

食物繊維の豊富な食材を使用した献立です。生活習慣病を予防します。

18日（水）

フルーツゼリー／キャベツのソテー／むぎごはん／ふゆやさいカレー

冬野菜に含まれているビタミンには、体をあたためる働きがあります。しっかり食べましょう。

19日（木）

◆なっとう

たらのこいり／★ハタハタからあげ／むぎごはん／けのじる

今日は、食育の日です。今月は、東北地方の郷土料理を紹介します。

20日（金）

なのはなふうあえもの／あげはんぺん／いっしょくようどん → しっぽくうどんのしる

しっぽくうどんは、晩秋から冬にかけて食べられている香川県の郷土料理です。

23日（月）

マヨネーズタイプ

はなやさいサラダ／ウインナー／くろパン／シチュー

シチューはフランス発祥の料理です。今日は、ホワイトシチューを出します。

24日（火）

たくあんづけ

ほうれんそうのおひたし／しおざけ／てきのり／しろごはん／みそしる

1月24日～30日は全国学校給食週間です。昔の献立と県内の郷土料理や食材を紹介します。

25日（水）

こもどうふのにもの／ごへいもち／こがたパン／せんどうなべ

笠松町の船頭鍋、東濃の五平もち、飛騨のこも豆腐を取り入れた献立です。

26日（木）

こまつなのにびたし／あゆのかんろに／むぎごはん／じんだじる

郡上のじんだ汁、岐阜県のあゆの甘露煮、西濃の小松菜を取り入れた献立です。

27日（金）

おからのにもの／★ちくわのカレーあげ／ソフトめん → にくみそソース

昭和40年代に登場したのがソフト麺です。学校給食用に考案された洋風にも和風にも合う麺です。

30日（月）

いちごジャム／ドレッシング

コールスローサラダ／とりにくのオランダに／コッペパン／カレースープ

学校給食週間の最終日は、昭和30年代の給食から、コッペパンとカレースープを紹介します。

31日（火）

◆いちごヨーグルト

かふういため／★シューマイ／しろごはん／わかめスープ

中華風の献立です。華風炒めには、大豆の加工食品である高野豆腐を使用します。

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。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

19日	ハタハタのから揚げ	幼1尾、小2尾、中・高2尾
27日	竹輪のカレー揚げ	小学4年生まで1個、小学5年生から2個
31日	シューマイ	小学4年生まで1個、小学5年生から2個