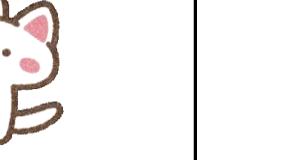


1月給食ひとくち×モ(小)

月	火	水	木	金
		7	8	9
		<p>しんねんさいしょ 新年最初の給食は、人気メ ニューの鶏肉のマリネです！銚子 産の美味しいキャベツを使った、 みそ汁も登場しますよ。</p>	<p>なぞうに 菜雑煮は、大根や小松菜、かぶなど の菜っ葉がたっぷり入ったお雑煮です。 にこ 煮込み餅は通常の餅と違い歯切れは よ 良いですが、しっかり噛んで食べましょ う。</p>	<p>やさしい 野菜コロッケは、コロッケの中で は人気のあるメニューです。食パンと一緒に食べるとより美味しい ですよ。</p>
12	13	14	15	16
せいじん ひ 成人の日	<p>きゅうしょく 給食のマー婆ー豆腐は、にんに くやしうが、玉葱や長葱などの こうみやさい 香味野菜をたっぷり使用して、味 ふかだ に深みを出しています。</p>	<p>じる つみれ汁は、千葉県の郷土料理のひと つです。いわしやさばなどの青魚に、調味 みりょうかたりこくわ 料や片栗粉を加えて丸めたものを、鍋に つみ入れて作るので「つみれ」と呼ばれる ようになったそうです。</p>	<p>きょう 今日は、群馬県片品村の給食メニュー です。片品村ではすいとんのことを「つ めっこ」と呼ぶそうです。また、生産量が トップクラスの長葱を使用したおかずで す。</p>	<p>トマト入りイタリアンスープは、イ タリアのストラッチャテッラというか たま き玉スープを給食用にアレンジし たものです。</p>
19	20	21	22	23
いかリングフライは、弾力があるので、しっかり噛んで食べましょう。	<p>いろいろ おでんは、色々な具材が沢山入 ることで、うま味や甘味、塩味が 感じられる、美味しい料理になります。</p>	<p>だいこん ほたてと大根の中華スープは、 青森県産のほたての貝柱がたつ ぱり入った美味しいスープです。</p>	<p>もち いも餅は、加熱したじゃが芋を潰し、 かたくりこ 片栗粉や小麦粉を加えて混ぜ団子状 にしたもので、餅の様にモチモチした じょつかん 食感が楽しめます。</p>	<p>まめ 豆とさつま芋のサラダは、ひよこ 豆のホクホクとした食感と、さつま 芋の甘さが、マヨ風ドレッシングや チーズとよく合う新メニューです。</p>
26	27	28	29	30
きょう 今日のおかずは、銚子東洋株式会社様 の職人たちが、原料選びから塩に至 るまで、こだわって作られた塩鰯です。鮭 などの魚には、骨があるので、良く噛んで 食べましょう。	<p>ちょうし 銚子市は大根が沢山作られていて、全 んこく 国トップクラスです。</p> <p>きょう 今日は、銚子市でとれた大根を使ったお ろし汁です。地元の恵みを味わいましょ う。</p>	<p>きょう 今日のご飯は「粒すけ」です！粒すけ は、千葉県が開発した大粒のお米で、 「自分の子どものように愛着をもってもら いたい」との思いから名づけられたそうで す。</p>	<p>しづわぶた 志澤豚は、お米から作られた飼料と、 ほんらい 本来は人間が食べられるのに利用され なかつた食品から作られた液体飼料を 食べて育ち、SDGsにも貢献していま す。</p>	<p>コッペパンに、焼きそばやオムレ ツをはさんで、自分で焼きそばパンを作つた つけて食べてみましょう。</p>

24～30日は全国学校給食週間です

日本での学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の小学校で、おにぎりと塩鮭、漬物を提供したのが始まりです。その後戦争により給食が一時的に中止となり、戦後は、昭和22年(1947年)12月24日に再開されました。後に再開された日を記念日としましたが、通常は冬休みに入るため、1ヶ月後の1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」になりました。学校給食週間中は、地産地消メニュー、美味しい銀鮭、無償提供していただいた「粒すけ」や「志澤豚」などを使ったメニューが盛りだくさんです。楽しみにしていてください！