



# 1 月 給 食 ひ と く ち メ モ (小)

月	火	水	木	金
		7	8	9
		しんねんさいしょ きゅうしょく にんき <b>新年最初の給食は、人気メ</b> ニューの鶏肉のマリネです！ <b>銚子</b> 産の美味しいキャベツを使った、 みそ汁も登場しますよ。	なぞうに だいこん こまつな 菜雑煮は、大根や小松菜、かぶなど の葉っぱがたっぷり入ったお雑煮です。 煮込み餅は通常の餅と違い菌切れは 良いですが、しっかり噛んで食べましょ う。	やさい 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。
12	13	14	15	16
せいじん ひ <b>成人の日</b>	きゅうしょく どうふ 給食のマーボー豆腐は、にんに くやしょうが、たまねぎ長葱などの 香味野菜をたっぷり使用して、味 に深みを出しています。	じる ちばけん きょうどりょうり つみれ汁は、千葉県郷土料理のひとつ です。いわしやさばなどの青魚に、調味 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「つみれ」と呼ばれる ようになったそうです。	きょう ぐんまけんかたしなむら きゅうしょく 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ておかずで す。	い 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 き玉スープを給食用にアレンジし たものです。
19	20	21	22	23
いかりんぐふらいは、弾力がある ので、しっかり噛んで食べましょ う。	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。	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っ ぷり入った美味しいスープです。	いも餅は、加熱したじゃが芋を潰し、 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 食感が楽しめます。	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。
26	27	28	29	30
きょう 今日のおかずは、銚子東洋株式会社様 の職人さんたちが、原料選びから塩に至 るまで、こだわって作られた塩鮭です。鮭 などの魚には、骨があるので、良く噛んで 食べましょう。	ちようしし だいこん たくさんつく 銚子市は大根が沢山作られていて、全 国トップクラスです。 きょう ちようしし だいこん つか 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。	きょう はん つぶ 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。	しざわぶた こめ つく しりょう 志澤豚は、お米から作られた飼料と、 本来は人間が食べられるのに利用され なかっ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。	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 ンを作って食べてみましょう。

## 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、おにぎりや塩鮭、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ヵ月後の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、地産地消メニューや、美味しい銀鮭、無償提供していただいた「粒すけ」や「志澤豚」などを食べたメニューが盛りだくさんです。楽しみにしててください！