
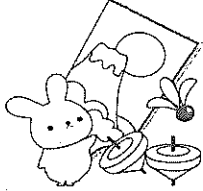



1月給食ひとくちメモ(小)

月	火	水	木	金
		10	11	12
		<p>しんねんさいしょ きゅうしょく にんぎ 新年最初の給食は、人気メニューのカレーです!!給食のカレーは、数種類のルウを使用して大釜で大量に作るの で、家庭では真似できない美味しいカレーが出来上がります。</p>	<p>おでんは、冬の代表的な和食料理のひとつです。沢山の具材をだし汁で煮込むことで、うま味がよく出た美味しいおでんになります。</p>	<p>バンズパンは、ハンバーグを挟んで食べても美味しいですが、シチューにつけても美味しいですよ♪</p>
15	16	17	18	19
<p>いわしは、漢字で「鰯」と書き、鮮度が落ちるのが早いので魚へんに弱いと書かれるようになったといわれています。銚子漁港でもよく水揚げされます。</p>	<p>はくさい げんさい ねんかん とお つく 白菜は、現在では年間を通して作られています。本来は冬が旬の野菜です。冬の白菜は甘味があり、みずみずしいのが特徴です。</p>	<p>まつかぜ や にく ちようみりよう 松風焼きは、ひき肉につなぎと調味料を混ぜ、型に入れて和菓子の松風のよう うに、上につけしの実やごまなどを散らして焼いたもので、おせち料理にも用いられます。</p>	<p>はるまき ちゅうかりようり 春巻は、中華料理のひとつです。小麦粉から作られた皮に、あん(具材)を包み油であげたものです。具材を変えれば、色々な味が楽しめます。</p>	<p>ちようししきん キャベツは、銚子市産のキャベツです。冬のキャベツは巻きがしっかりしているの、スープや煮込み料理などに向いています。</p>
22	23	24	25	26
<p>きりばしだいこん ほそぎ だい 切干大根は、細切りにした大根を乾燥させたもので、水分が抜けるので味が凝縮し、栄養価もあがります。</p>	<p>きよう ちようしし 今日のいわしは、銚子市で水揚げされたいわしを使用しています。</p>	<p>こむぎこ こめこ すいとんは、小麦粉や米粉などの粉類に水を加えて練り、茹でたものです。小麦栽培が盛んな地域では郷土料理として親しまれています。</p>	<p>クイズ!! かにかまは、主に何を原料に作られているでしょうか? こたえ…魚のすりみ</p>	<p>い イタリアンスープ トマト入りイタリアンスープは、イタリアのかきたま汁「ストラッチャテツラ」を給食用にアレンジしたものです。</p>
29	30	31		
<p>アセロラの実には、ビタミンCが豊富に含まれています。甘酸っぱい味と赤い果汁が特徴の果物です。</p>	<p>きよう れんこん い 今日の蓮根入りリシャキシヤキつくねは、和食レシピコンテストで入賞した作品です。食感を楽しんで食べましょう!</p>	<p>きよう てづく 今日は手作りのアメリカドックが登場します!! お楽しみに!!</p>		

1月24日～30日は、「全国学校給食週間」です。日本で初めての給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡市の私立忠愛尋常小
 学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちのために、おにぎりや塩鮭、漬物を出したのが始まりです。その後戦争で給食が中断
 されましたが、昭和22年(1947年)12月24日から他国の給食支援物資により、東京都・神奈川県・千葉県で約25万人の児童を対
 象に学校給食が再開されました。それ以来12月24日を「学校給食感謝日」と定めていましたが、冬休みが重なるため、1か月後の1
 月24日から30日までの1週間が「全国学校給食週間」となりました。