



1がつこんだてひょう

《牛乳は毎日つきます》



舞鶴市立倉梯小学校

1月は！



全国学校給食週間は、1月24日から30日です。倉梯小学校では、19日～28日が給食週間です。給食週間では、自分の食生活について振り返り、食事と健康との関わりについて学習します。それぞれの大切な命をいただいていることに感謝し、残さず食べることの大切さについて考えましょう。また、準備や後片付けについて見直しましょう。

～献立について～

給食の献立では、給食開始当初の献立の他、日本の郷土料理やその土地で有名なB級グルメ、ご当地料理を取り入れました。どこのごちそうか当ててみましょう。

<p>11 (火) </p> <p>わかめごはん しらたま白玉そう煮 ちくぜんに筑前煮</p> <p>【福岡県】筑前煮 3学期がスタートします。味めぐりの始まりは、福岡県の郷土料理です。福岡県では、筑前煮を「がめ煮」と言い、がめ煮は、骨付きの鶏肉を使うそうです。</p>	<p>12 (水) </p> <p>ミルクパン クリームシチュー コールスローサラダ</p> <p>【戦後当初の献立】クリームシチュー 戦後の給食は、カルシウム不足を補うために脱脂粉乳が盛んに使用されました。カレーと同じ具材で別の料理はできないかと脱脂粉乳を入れたのがきっかけで白いシチューが生まれました。</p>	<p>13 (木) </p> <p>のさわな野沢菜チャーハン じゃがいものチーズ煮 たまご卵スープ</p> <p>【長野県】野沢菜 長野県では、野沢菜漬が有名で郷土料理にもなっています。寒くなってからの11月下旬くらいから収穫が行われ、おいしいくなるのは年末年始ごろと言われています。</p>	<p>14 (金) </p> <p>むぎ麦ごはん ふりかけ とりにく鶏肉のてりやき せんべい汁</p> <p>【青森県】せんべい汁 せんべい汁は青森県の伝統的な郷土料理です。名前のとおり、お汁の中にせんべいが入っています。お麩のような、すいとんのような食感です。</p>	<p>15 (土) </p> <p>させぼ佐世保バーガ風 セルフサンド マヨネーズソース やさしい野菜スープ</p> <p>【長崎県】佐世保バーガー 給食の焼きそばは、野菜が沢山はっています。パンにはさんで焼きそばパンにして食べてもおいしいです。</p>
<p>1月17日(月) 振替休業日 1月15日(土) 参観日 図工展</p>	<p>18 (火) </p> <p>ごはん 味付けのり サケの焼き漬け みそ汁</p> <p>【新潟県・戦後当初の献立】サケ 明治22年に貧しくてお弁当をもってこれない子どものために給食が始まりました。持ち寄った野菜や米で作られました。今日のサケは、新潟県の郷土料理の焼き漬けにします。</p>	<p>19 (水) </p> <p>ぜんりゆうふん全粒粉パン きりゅうや桐生焼きそば フルーツ杏仁</p> <p>【群馬県】桐生焼きそば 群馬県桐生市周辺でみられる焼きそばです。ソース焼きそばの中に一口大のジャガイモが入っている名物です。栃木県でもこの焼きそばが食べられるそうです。</p>	<p>20 (木) </p> <p>ばらすし ぼろ天のうま煮 みずな水菜のすまし汁</p> <p>【京都】北近畿グルメ ばらすしは、京都の北部、京丹後市、宮津市で食べられている「ちらしずし」です。サバ缶で甘いそぼろをつくります。棒天は、舞鶴でつくられている棒天を使用します。水菜は、綾部市で有名な京野菜です。京都が詰まった献立です。</p>	<p>21 (金) </p> <p>むぎ麦ごはん あつあ厚揚げの回鍋肉 たこやき</p> <p>【大阪】たこやき 大阪といえば、粉ものが有名ですね。今日は、たこやきが給食に登場します。甘いタレと青のりを振ります。</p>
<p>24 (月) </p> <p>シュガー揚げパン きりぼしだいこん切干大根のごまあえ わかめスープ</p> <p>【戦後当初の献立】揚げパン 揚げパンは、保存がきき、硬くなったパンを美味しく食べてもらうために油で揚げ、砂糖をまぶすして食べたのがきっかけだそうです。</p>	<p>25 (火) </p> <p>ごはん ソースカツ丼 白菜のみそ汁</p> <p>【福井県】ソースカツ丼 福井県のご当地グルメのソースカツ丼を今日は給食で再現します。ご飯の上のせてソースカツ丼にして食べましょう。</p>	<p>26 (水) </p> <p>こくとう黒糖パン ゼリーフライ コンソメスープ</p> <p>【埼玉県】ゼリーフライ 名前だけ聞くと驚く人が多いのではないのでしょうか？ゼリーフライは、おからを主としたものをパン粉などの衣を使わずに素揚げしたコロケの一種です。形が小判に近いことから「銭ふらい」がなまり「ゼリーフライ」になったそうです。給食では紙カップに入れてオープンで焼きます。</p>	<p>27 (木) </p> <p>きょうだ京田ごはん アジのまるごと揚げ ぼかぼか汁</p> <p>【京都府】京田ごはん、アジ 【地場産物の日】アジ、舞鶴わかめ アジは、舞鶴港で1番とれる魚だそうです。まるごと食べます。 【京田ごはん】西舞鶴にある京田地域に伝わるごはんです。</p>	<p>28 (金) </p> <p>かいぐん海軍カレー ごぼうサラダ ふくじんづ福神漬け</p> <p>【京都】海軍カレー 舞鶴市では、平成23年から「金曜日はカレーの日」プロジェクトを実施しています。今日のカレーは、いつもとちがうカレーの味かもしれません。</p>
<p>31 (月) </p> <p>パン あんこ&マーガリン ナポリタンスパゲティ フレンチサラダ</p> <p>【愛知県】ナポリタンスパゲティ 名古屋では、「名古屋めし」として根強い人気を保っているのがナポリタンスパゲティです。また、小倉トーストも有名です。今日は、パンにあんこ&マーガリンをつけて食べましょう。</p>	<p>「食品ロス」を考えよう！ </p> <p>今年「食品ロス」をテーマにクイズや掲示物を考えています。世界的にも問題となっている「食品ロス」問題と一緒に考えていきましょう。倉梯小学校では、11月から子どもたちが「もったいないカレンダー」を作成し、「1グラム=もったいない」と表し給食の残菜を表示していました。1月も引き続き作成し、全校で残食ゼロを目指します。給食だけでなく「食品ロス」について紹介します。</p> <p> </p> <p>おさらピカピカで食品ロス削減♪</p> <p>警報等による給食中止の影響で、献立を変更する場合があります。ご了承ください。</p>			