

1月のきゅうしよくこんだてひょう 令和4年



◎ おはしは毎日持ってきましょう。
◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。
稲美町学校給食運営委員会

1月の給食費
14回 3,598円

食事の前には、
石けんで、ていねいに
手を洗いましょう。

水よう	木よう	金よう
<p>12</p> <p>今日はお正月料理です。行事ごとに食べる料理を行事食といい、それぞれに『いわれ』があります。</p>	<p>13</p> <p>『どさんこ』とは、北海道のことがらをいうときに使われます。北海道名産のじゃがいもやコーンが入っています。</p>	<p>14</p> <p>給食のカレーは、手づくりのルーにウスターソースやしょうゆ、かつねなどを入れてつくります。</p>
<p>17</p> <p>5年生は、災害用アルファ米</p>	<p>18</p>	<p>21</p>
<p>24</p> <p>給食週間</p>	<p>25</p> <p>給食週間</p>	<p>28</p> <p>給食週間</p>
<p>31</p> <p>レモンの旬は冬です。今の時期は、国産レモンが出回っています。国産は、下かび剤などの心配がなく安心です。</p>	<p>～ひょうごの日～</p> <p>にんじん、セロリー、キャベツ、トマトは、稲美町産、玉ねぎは、淡路島産です。</p>	

月よう

火よう

～震災南大立～
災害が起こった時の『食』について、考えてみましょう。

のりを使った料理に『石焼』という言葉がつけます。石焼香あえは、のりの香りのする和え物です。

はたはたは、兵庫県の日本海側でとれる、ウロコがない魚です。れんこんは、姫路市大津区産です。

ゆで平大根は、稲美町の郷土産で、母里地区で冬場に作られます。ぼたん汁には、丹波篠山産の猪肉を使います。

タンドリーチキンのとり肉は、多可町の播州百日鶏を使っています。レタススープのレタスと玉ねぎは、淡路島産です。

すき焼き風煮には、朝来市の岩津ねぎ、淡路島の玉ねぎを使っています。ひみこのごはんは、黒米を混ぜて炒めています。

明石だこは、潮の流れが速いとこで育ったマダコです。ブロッコリーともち麦、ねぎ、みそは、稲美町産です。

全国学校給食週間

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。今年、"Let's be foodie! Enjoy Hyogo weeeeeek!"がテーマです。ひょうごの食を楽しんでほしいと思います。

1月に使う稲美町産食材

