








給食カレンダー 1月

今月のめあて ・感謝して食べよう

	7 (水)	8 (木)	9 (金)
<p>昼休みに廊下やワゴンプールで子どもたちから声を掛けてもらうことがあります。「いつもおいしい給食をありがとうございます」「今日の〇〇がおいしかった!」「今日、残菜ゼロやった」「〇〇がおいしくて、おかわりしたよ」などなど。どの言葉も私たちの励みになります。そして私たちも「おいしく食べてくれてありがとう♥」と嬉しい気持ちになります。金沢市では調理場を併設している学校は7校のみです。子どもたちと直接、感謝の気持ちや嬉しい気持ちのキャッチボールができることをありがたく思っています。</p>	<p>ごはん 鶏肉のから揚げ 白菜とツナの和え物 みそビーフンスープ 牛乳</p>	<p>ミルクロール オムレツ アーモンド入り キャロットサラダ 冬野菜のスープ煮 牛乳</p> <p>かみかみメニューの日 </p>	<p>ごはん 魚の紅白酢漬け 黒豆入りきんとん お雑煮 牛乳</p> <p>【お正月のこんだて】</p>
	 <p>新しい年を迎え、3学期の給食がスタートしました。今年もよろしく願いいたします。 みそビーフンスープはみそラーメンのようなスープです。「給食でラーメンは食べられないの?」と聞かれ、行事食などで提供ができないかと考えています。</p>	 <p>冬野菜のスープ煮に入っている冬野菜は、里芋・大根・蕪です。大根と蕪は見た感じが少し似ていますが、食べると舌触りが全然違うので「違うの、分かるよ!」と教えてくれます。スープ煮を食べると体が温まりますよ。</p>	 <p>お雑煮は日本各地でいろいろな種類があります。さらに家庭によって材料や味つけがそれぞれ違います。金沢市内だけでもお餅が丸いか四角い、白色だけか紅白か違いがありますね。給食では白玉のような白色の丸いお餅を食べます。</p>

感染症予防、食事前の手洗いはしっかりていねいに行いましょう!

清潔なハンカチも忘れずに準備してくださいね。





給食カレンダー 1月

今月のめあて ・感謝して食べよう

1 2 (月)	1 3 (火)	1 4 (水)	1 5 (木)	1 6 (金)
<p>成人の日</p>  	<p>麦ごはん 豚肉どんぶり きな粉和え あさりの赤だし汁 牛乳</p>	<p>ごはん 八宝菜 ギョーザ もやしと切干し大根の 中華和え 牛乳</p>	<p>ごはん かぶと鶏肉の治部煮風 ごま汁 あみえびの佃煮 牛乳</p> <p>【郷土料理のこんだて】</p>	<p>ミルクロール 魚のバジル風味 トマトクリームスパゲティ パイザンヌスープ 牛乳</p>
				
	<p>赤だしのみそ汁は金沢ではあまり食べる機会のないメニューです。給食ではたまに登場しますが、赤みそといつもの加賀味噌（糀みそ）を合わせています。そのおかげで食べやすい味になります。具にはあさり、じゃがいも、薄揚げが合うと思います。</p>	<p>八宝菜には何種類の食べ物が使われているでしょう。豚肉、うずらの卵、いか、人参、白菜、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけの8種類です。よく見ながら味わうと実はしょうがとねぎも隠れています。様々な材料が合わさって、おいしい八宝菜ができあがります。</p>	<p>あみえびの佃煮は、1学期に1回登場します。金沢の地場産物なので、継続して献立に取り入れています。初めは「あー、あの茶色くて、おいしいやつ」と言っていた子が、「あみえびの佃煮、楽しみ」と言ってくれると嬉しくなります。</p>	<p>今日の魚はアジです。調味料と乾燥バジル、サラダ油をつけて焼きました。バジルが少し多いかな？と思いましたが、美味しく食べてもらえました。スパゲッティがトマト味なので「バジルとトマトでマルグリータピザみたいだね」という声もありました。</p>

感染症予防、食事前の手洗いはしっかりしていねいに行いましょう！



清潔なハンカチも忘れずに準備してくださいね。

