








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。





給食カレンダー 1月

今月のめあて ・感謝して食べよう

19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)
<p>麦ごはん カレーライス ウインナー レモン風味漬け 牛乳</p>	<p>ごはん 鶏肉のごま風味 れんこんと ひじきのサラダ なめこのみそ汁 牛乳</p>	<p>すしめし 牛乳 たらこ卵のそぼろずし さつまいも入り野菜かき揚げ 沢煮椀 牛乳</p>	<p>ごはん(特別栽培米) みそおでん 大豆と野菜のごまからめ 果物(みかん) 牛乳</p> <p>かみかみメニューの日 </p>	<p>ミルクロール ミートボールシチュー きびなごのカリカリフライ 大根サラダ 牛乳</p>
				
<p>給食のカレーライスは子どもも大人も大好きなメニューです。現在、給食委員会が全校にアンケートをとっています。給食委員が選んだメニューから3つ選んでもらいます。2月3日の児童集会で低学年、中学年、高学年に分けて結果発表をします。お楽しみに。</p>	<p>鶏肉のごま風味は、たくさんのお酒、しょうゆ、しょうが、にんにく、ごま油、白ごま、黒ごまに漬けこんだ鶏肉に片栗粉をまぶして揚げました。写真では白ごまは見えにくいのですが、食べてみるとごまの味や香りが分かりますよ。</p>	<p>そぼろずしの具はたらこ、いり卵、にんじんです。たらこは1年に1回登場するレア食材です。今日はにんじんをたくさん使っています。そぼろずしの具、沢煮椀で93kg! 調理士さんはたくさんのにんじんの皮を1本ずつ丁寧にむいてくれました。</p>	<p>今日から28日までの1週間、給食のお米が変わります。「特別栽培米」という化学肥料、化学農薬をいつものお米の半分以下の量で育てたお米です。5年生は4限目に給食で食べるお米を育てた俵ファームの方からお話を伺い、給食と一緒に食べました。</p>	<p>1月25日～30日は「全国学校給食週間」です。今から約80年前、太平洋戦争が終わった頃の食べるものがほとんどありませんでした。日本の子どもたちのため送られたアメリカのLALA基金をもとに、学校給食が再開されたことに由来しています。</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。





給食カレンダー 1月

今月のめあて ・感謝して食べよう

26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)
<p>ごはん 牛乳 食べてみ！うまみたっぷり 魚の塩こうじ焼き 気分すっきり。お口さっぱり。 ゆず香る大根なます 体があったまるよ！じわもん野菜 たっぷりパワー無限大けんちん汁 おいしいやろ～さつまいも and りんご in 加賀棒茶マフィン 【学ぼう！つくろう！じわもん給食】</p>	<p>ごはん（特別栽培米） 春巻き 厚揚げのキムチ炒め 大麦と卵のスープ 牛乳</p>	<p>ごはん（特別栽培米） かぼちゃコロケ きんぴらごぼう 塩ちゃん こ鍋 牛乳</p>	<p>ごはん、牛乳 いわしの梅煮 切干し大根のごま ドレッシング和え 鬼かまぼこのすまし汁 黒糖いり豆 【節分の献立】 かみかみメニューの日 </p>	<p>ミルクロール 大根とコーンの クリーム煮 チキンナゲット フルーツカクテル 牛乳</p>
<p>休校のため、 給食もありませんでした</p>				
<p>今日は突然の休校のため、給食もありませんでした。ですが、調理場はお休みになりません。明日の準備、今日の食材の対応もあります。昨日からたくさんの人の協力で調理場の回りの除雪ができ感謝です。明日使用される食材の納品も無事にできて一安心でした。</p>	<p>厚揚げのキムチ炒めはキムチの漬け汁も加えました。よく炒めたキャベツや玉葱の甘さも、それほど強い辛さにならず低学年でも食べやすい味でした。 今日のご飯も特別栽培米です。給食時間に「特別栽培米 戸室の俵」と書かれた紙袋を見せながらPRしました。</p>	<p>塩ちゃんこ鍋は、相撲部屋で食べられているちゃんこ鍋をアレンジした献立です。相撲では土俵に手がつくと負けです。なので二本足で立つ鶏は縁起の良い食べ物とされています。鶏肉はたんぱく質が多く脂肪が少ないので、力士の体作りにも適しています。</p>	<p>今日は少し早いのですが節分の献立です。今年の立春は2月4日なので、節分は3日になります。給食でも厄を祓い、福を招き、健康と幸せを願った献立を食べました。それぞれの食べ物にまつわるお話を調べてみるのも楽しいですよ。</p>	<p>大根とコーンのクリーム煮は寒い冬にピッタリの献立です。大根は和食のイメージが強いのですが、意外とクリーム煮やカレーとも相性が良い野菜です。今日の大根は150kg！包丁で少し厚めに切り、下茹でしてからクリーム煮に入れています。</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。

