



1月 盛りつけ表



月	火	水	木	金
<p>あけましておめでとうございます👏 みなさんにとって2021年が ステキな年でありますように...</p> <p>今年もよろしく お願いします!</p>				<p>アーモンド 8 カル フルーツと 苺ゼリーの 和え物</p> <p>白麦ごはん ビーフカレー</p>
<p>白玉雑煮</p> <p>雑煮は、家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち・あん入りのもち。汁もすまし仕立て・みそ仕立てのほか、つけダレなどもあります。具材も鶏肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあり、各地の特色がわかります。また、もちを入れない雑煮もあり、雑煮を食べない地域もあります。</p>				<p>今年はおウシ年! しっかり 牛乳を飲モ〜!</p>
<p>11 成人の日</p> <p>ごはんと豚汁</p>	<p>12</p> <p>□ ぼん酢 餃子(2個) 米粉パン ちゃんぽん</p>	<p>13</p> <p>□ しそふり ぶり照焼 ごはんと白玉雑煮</p>	<p>14</p> <p>鶏肉の マーメレード煮 黒砂糖パン コーンスープ</p>	<p>15</p> <p>高菜とちりめんの 炒め物 ごはんと肉じゃが</p>
<p>知っていますか? 春の七草</p> <p>1月7日の朝に食べる風習の「七草がゆ」ですが、正月疲れした胃腸をいたわり、日常にもどすためのものです。</p> <p>せり、ごぎょう、すずな、すずしろ、なずな、はこべら、ほとけのざ</p>	<p>食育 ママ知識</p> <p>「鏡開き? どうして[開き]なの?」 1月11日は鏡開きです。正月にお供えた鏡もちを木づちなどで割って、おしるこや雑煮にして食べます。ですが、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っています。「開く」には開運を連想させるよいイメージがあるからです。</p>			
<p>18</p> <p>県産さばフライ ごはんと豚汁</p>	<p>19</p> <p>ブロッコリー サラダ ミニ コッパン ナポリタン スパゲッティ</p>	<p>20</p> <p>鮭塩焼き ごはんと八宝菜</p>	<p>21</p> <p>□ ミルメーク ポテとウインナーの 炒め物 ミルクパン 肉団子と キャベツのスープ</p>	<p>22</p> <p>○ ムース 豚キムチ ごはんともずくスープ</p>
<p>みなさんは、「食品ロス」について考えたことがありますか?</p> <p>世界には食べ物が手に入らずに苦しんでいる人がいる一方、日本の食品ロス(食べられるものを捨てている)の現状は、世界1位なんです... 世界中の食品救済物資の量の約1.6倍を「まだ食べられるのに捨てている」のです。みなさんは、どう思いますか? まずは、少しでも残菜を減らす取り組みを各々で行ってみませんか? 完食ではなく、ごちそうさまの前に「あとひとくちだけ食べる」この取り組みで何かが変わるかもしれません。</p>				
<p>25</p> <p>さんまゆずみそ煮 ごはんと筑前煮</p>	<p>26</p> <p>□ 苺ジャム ほうれん草の ソテー コッパン クリームシチュー</p>	<p>27</p> <p>□ 鮭パッパ 鶏肉の唐揚げ ごはんと団子汁</p>	<p>28</p> <p>○ お米の タルト ハンバーグの デミソースかけ コッパン ラビオリ スープ</p>	<p>29</p> <p>牛丼 ごはんとかきたま汁</p>
<p>全国学校給食週間(1月24日~30日)</p> <p>給食の始まりと言われているのは、明治時代のことです。お弁当を持って来ることができない子どもたちにお昼ごはんを振る舞ったのが給食制度の起源と言われています。当時はお昼ごはんとして、ただお腹を満たし、生命と成長のために提供していたものなので現在の給食とは少し考え方が違いますね。しかし、給食の歴史や意味を知ること、私たちが忘れていた「食べることができるありがたみ」を考える機会にしてもらえたら...と思います。</p>				<p>調理場の特製唐揚げ!</p> <p>3年生のリクエストにもある唐揚げ! 下味を漬けた鶏肉に米粉と片栗粉をつけて揚げていきます。 2800食なので約200キロ! しっかり食べてくださいね!</p>
<p>♪ 中学3年生リクエストメニュー 結果報告♪</p> <p>今年度卒業を迎える中学3年生を対象に、もう一度食べたい給食のリクエストを実施しました。結果はごらんのとおりです。</p>				
<p>大きなおかず部門</p> <p>1位 カレー各種 214票 2位 うどん各種 49票 3位 ラーメン各種 35票 4位 コーンスープ 33票 5位 ビーフシチュー 29票</p>	<p>小さなおかず部門</p> <p>1位 トリニータ丼 168票 2位 唐揚げ 57票 3位 ハンバーグ各種 30票 4位 さばの味噌煮 19票 5位 ピンパ 15票</p>	<p>デザート部門</p> <p>1位 お米のタルト 306票 2位 アセロラゼリー 117票 3位 フルーツポンチ 92票 4位 ケーキ各種 75票 5位 ムース 51票</p>	<p>予算の都合や組み合わせなどで、提供できない献立もありますが、3月の卒業までに、リクエストがあったメニューを中心に取り入れていきます。 みなさんお楽しみに☆</p>	