

# 給食だより



1月



港区立赤坂中学校

令和2年12月25日

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。学校給食週間とは、学校給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための1週間です。

今年の給食週間は、日本各地の郷土料理と、NTのJoel先生の出身国であるニュージーランドの料理を出します。

## 給食週間の献立紹介

25日(月)

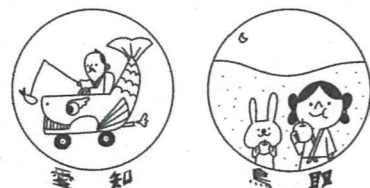


- ・牛乳
- ・焼きおにぎり
- ・鮭の塩焼き
- ・芋煮
- ・浅漬け

【日本初の学校給食】【山形県】

日本の学校給食発祥の地は、山形県です。家で食事があまり食べられていなかった子ども達に、無料で昼食を出していたそうです。当時の献立は「おにぎり、塩サケ、青菜の漬物」でした。25日の給食では、当時の献立を再現し、山形県名物の「芋煮」を出します。

26日(火)



- ・牛乳・きしめん・ののこめし
- ・金時芋のかき揚げ
- ・スイートスプリング

【愛知県・鳥取県】

【愛知県】

きしめんは、うどんに比べると薄く平たい麺です。表面がツルツルとなめらかで、のどごし良く食べられます。

【鳥取県】

「ののこめし(いただきとも呼びます)」は、油揚げの中にお米をつめて、だし汁で炊く料理です。

27日(水)



- ・牛乳
- ・レモンライス
- ・スープカレー
- ・野菜サラダ
- ・りんご



北海道は野菜の生産量日本一!

【北海道】

北海道発祥のスーパークレーは、さらさらのルーと大きな具が特徴です。普段のカレーは、ごはんの上にルーをかけて食べますが、スーパークレーは一口分のごはんをスプーンにのせて、カレーにひたしていただきます。

28日(木)



- ・牛乳
- ・カツオめし
- ・ぐる煮
- ・ゆずポン酢のジュレサラダ
- ・じゃが芋とわかめのみそ汁

【郷土料理 高知県】

高知県では、昔からカツオの1本釣りが盛んです。カツオをから揚げにして、甘辛のタレにからめてごはんを食べる「カツオめし」にしました。

また、高知県は日本一のゆずの産地です。この日は、ゆず入りのドレッシングを寒天で固めた「ジュレ」をサラダに乗せて食べます。

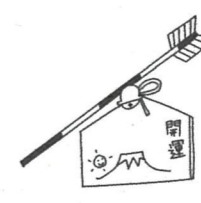
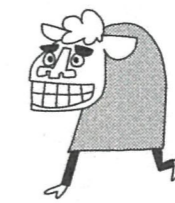
29日(金)



- ・牛乳・ミルクパン
- ・フィッシュ&チップス
- ・ポトフ・アップルケーキ

【世界の料理 ニュージーランド】

NTのJoel先生に、ニュージーランドの美味しい料理を質問すると、「フィッシュ&チップス」だと教えてくれました。毎週金曜日の夜は、フィッシュ&チップスをテイクアウトして、家族で食べるのが定番だったそうです。



こしょうがつ

●1月の行事献立● 15日(金)「小正月」

小正月の日には、餅を丸めて木の枝に刺した「餅花」を飾ります。また、各家庭から持ち寄った正月飾りや書初めを燃やす「どんど焼き」を行い、正月行事に一区切りをつけます。小正月の朝には、小豆粥を食べて無病息災を祈ります。

給食では、小豆ごはんを提供します。

★1月使用予定の特別栽培農産物★

8日(金)熊本県or鹿児島県産 はるか(オレンジ)

15日(金)神奈川県産 蔵出しみかん

18日(月)熊本県産ネーブルオレンジ

20日(水)・22日(金)・27日(水)秋田県産 サンふじりんご

26日(火)熊本県産 スイートスプリング(オレンジ)

※果物の生育や収穫状況により、使用する果物が変更となる場合があります。