

学校給食フェア

平成30年度学校給食週間

平成31年1月24日(木)～1月30日(水)



職員食堂で全国選りすぐりの**学校給食献立**を基にしたランチがお楽しみいただけます。
※期間限定・販売数に限りがございます

1月24日(木) 愛媛県

- ・ごはん ・ぶりのみぞれがけ
- ・白菜のごまあえ
- ・団子汁

memo 団子汁は、腹持ちがよく、手軽に作れ体が温まるので、愛媛県南宇和郡では冬になると食べられてきた郷土料理です。また、愛媛県愛南町の養殖漁場では、付近を黒潮が回流しており多くの栄養分が流れ込んでくるため、おいしいぶりが成長します。そんな旬のぶりを油で揚げ、大根おろしをたっぷり使って作ったみぞれダレをかけたメニューは子供たちに人気の一品です。

1月25日(金) 島根県

- ・焼きさば飯 ・赤天のマヨネーズ焼
- ・ミルクおから ・すまし汁
- ・オレンジ

memo 焼きさば飯は、島根県三隅町の郷土料理です。昔は、新鮮なさばがたくさん手に入った時に塩をして保存食が作られました。そして、その塩さばを使って色々な料理が作られました。その一つがこの「焼きさば飯」です。また、赤天は浜田市の特産品です。魚のすり身に唐辛子が入っており、ピリッとした味わいが特徴です。ミルクおからは、給食でも大人気の一品で、牛乳と粉チーズを使用することでまろやかな味わいが楽しめます。

1月28日(月) 埼玉県

- ・ごはん ・畑のお肉コーン蒸し
- ・まごわやさしいおひたし
- ・ごま味噌汁 ・みかん

memo 「まごわやさしい」とは、ま=まめ(豆製品)、ご=ごま(ごま類)といったように、バランス良く栄養をとれる食材の頭文字を取った言葉で、これらを取り入れることにより栄養バランスのとれた食事となります。どんな食材が使われているか、探してみてください。畑のお肉コーン蒸しは、鶏むね肉に大豆とコーンを混ぜ込んだものを蒸して、あんをかけたものです。ごま味噌汁は、味噌と練りごまを合わせることでコクが出て美味しさが増えています。

1月29日(火) 三重県

- ・麦ご飯 ・さいら
- ・おひたし
- ・名張の牛汁

memo 「さいら」とは、さんまを開いた干物のことを言います。名張地方の方言で、「さらえ」とも言います。名張は海に面していないため、保存の利く干物の流通が盛んでした。「牛汁」は、伊賀牛とねぎ、地元産の野菜などを煮込んだ汁物です。もとは、精肉店のまかない飯でしたが、現在では、ご当地グルメの「名張の牛汁」として知られています。

1月30日(水) 北海道

- ・ごはん ・あじの唐揚げ
- ・大豆とひじきと豚肉の煮物
- ・三つ葉の味噌汁

memo 魚の唐揚げは、学期の魚離れが進んでいるなか、学校給食を通して、子供たちはもちろん家庭や地域の方々に海産物の良さを見直してもらえればという願いが込められた一品です。また、北海道東神楽町には水耕栽培によって通年で「三つ葉」の集荷が行われており、冬の地場産物の食材が少ない時期でも食べられています。

1月30日(水) 13:30～16:50

「学校給食・食育総合推進事業 事例発表会」

文部科学省第2講堂
(旧庁舎6階)



学校給食週間(1月24日～30日)とは

戦後の食糧難の中、昭和21年12月24日にアメリカから贈呈された物資で戦後の学校給食が開始されたことを記念し、毎年1/24～1/30を学校給食週間として定め、全国の学校で様々な行事が行われています。

