

給食だより

久御山町
学校給食
研究会
12月

こんだて グランプリ

12月、1月の給食献立を考える「献立グランプリ」を開催しました。グランプリに輝き、給食に登場する献立を紹介します。

ガッツリで賞
1年3組



12/22 (月) 登場!

キムタクごはん、揚げぎょうざ、春雨サラダ、ABCスープ、牛乳

ガッツリ食べたいキムタクごはんとは揚げぎょうざに、さっぱりとした春雨サラダが合うこと間違いなし! ABCスープも人気がありました。

大満足で賞
3年2組



1/8 (木) 登場!

鶏飯、野菜チップス、小松菜のおかか和え、牛乳

鶏のだしが美味しい鶏飯に、小松菜のおかか和えと隠れた人気メニューの野菜チップスが合わさり、おなかも心も大満足です!

大人気で賞
2年3組



1/9 (金) 登場!

わかめごはん、から揚げ、ツナサラダ、オニオンスープ、牛乳

最も人気があったわかめごはんには、これまた人気のから揚げの組み合わせ。ツナが入ったサラダで、野菜もモリモリ食べられます!

惜しくも
受賞を逃した
献立

- 1年1組 わかめごはん、ヤンニョムチキン、春雨サラダ、豚汁、牛乳
- 1年2組 豚キムチごはん、きゅうりの華風漬け、卵スープ、牛乳
- 2年1組 鶏そぼろごはん、春雨サラダ、豚汁、ジョア
- 2年2組 鶏飯、ちくわの磯辺揚げ、ひじきと大豆の煮物、オレンジジュース
- 2年4組 ごはん、肉じゃが、鶏肉と根菜の甘辛揚げ、牛乳
- 3年1組 わかめごはん、揚げぎょうざ、チンゲンサイのナムル、ABCスープ、牛乳
- 3年3組 ごはん、から揚げ、きゅうりのピリ辛和え、豚汁、牛乳

みなさんからの熱いリクエスト、ありがとうございました!

おいしさ再発見!

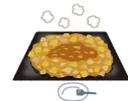


関東地方



まいつき しゅくいく ひ いち せんご にほん
毎月の食育の日(19日)前後に、日本のいろいろな
ちいき、きょうとりのり しよざい つか じょし
地域の郷土料理や食材を使ったこんだてを実施します。
にほん さいほけん
日本のおいしさを再発見してみましょう!

関東地方にはどんな郷土料理があるの?



おつきりこみ 炭酸まんじゅう

栃木県

耳うどん かてそば かんぴょう海苔巻き

ゼリーフライ いがまんじゅう

群馬県

茨城県

しもつかれ 煮合い そぼろ納豆

深川めし どじょう鍋 もんじゃ焼き

東京都

千葉県

てんもんどろ 瓜の鉄砲漬け くじらのたれ

へらへら団子 かてめし とん漬け

神奈川県

どんな料理が調べてみよう!



みそポテト (埼玉)

埼玉県秩父地方は平地が少なく、古くから畑作が行われてきました。収穫されたじゃがいもをいろりで焼き、みそだれをぬって食べたのがみそポテトの始まりです。

ごんじゅう (千葉)

古くから、旧暦の10月ごろには全国の神々が出雲の国(島根県)に集まるとされています。その出雲の国を目指してお参りに出かける人々の安全を祈り、出発のときに食べたのがごんじゅうだといわれています。

サンマーメン (神奈川)

サンマーメンという名前は、「新鮮でシャキシャキした野菜を上のにせた麺」という意味です。具材や味付けは店によってアレンジされています。給食では、麺を春雨に変えてあっさり仕上げました。

15日(月)

べったら漬け (東京)

べったら漬けは大根を米麴と砂糖で漬けた漬物です。