

給食だより

久御山町
学校給食
研究会
12月

M-1 ★グランプリ

5年生の家庭科の学習で、「みそ汁-1グランプリ」
略して「M-1グランプリ」を開催しました。
各校のグランプリに輝いたみそ汁を紹介します。

御牧小
うま味
たっぷりで賞



ちくわ
大根
にんじん
小松菜

ちくわの原料である魚のうま味が加わり、
奥行きのある味わいのみそ汁です。いつもと
ひと味違う味わいです。

東角小・
佐山小5-1
栄養満点で賞



さつまいも
とうふ
大根
小松菜

赤（とうふ）・黄（さつまいも）・緑（大根・小
松菜）の食品をとることができます！さつまい
もの存在感ととうふの食べ応えもバッチリ◎

佐山小5-2
秋の味覚と
彩りで賞



かまぼこ
さつまいも
しめじ
小松菜

秋の味覚、さつまいもとしめじを楽しめる
みそ汁です。しめじのうま味とかまぼこの塩
味が加わり、深い味わいに！

各校のグランプリに輝いたみそ汁は、12月12日（金）に登場します。

（佐山小は12月8日（月）にも5-1が登場します。）お楽しみに！

※ この日は、学校ごとにみそ汁の実が異なります。



おいしさ再発見！

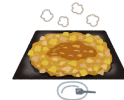
にっぽて
呆めぐり

かんとう ちほう 関東地方



まいつき しよくい ひ いち せんご にほん
毎月 食育の日(19日) 前後に、日本のいろいろな
ちいき、きょうどりょうり しよくざい つわ 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
日本のおいしさを再発見してみましょう！

かんとう ちほう 関東地方にはどんな郷土料理があるの？



おっきりこみ 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

そばろ納豆

深川めし どじょう鍋 もんじゃ焼き

東京都

埼玉県

千葉県

てんもんど

瓜の鉄砲漬

くじらのたれ

へらへら団子 かてめし とん漬

神奈川県

どんな料理が調べてみよう！



12月19日(金)



みそポテト(埼玉)

さいたまけん ちちぶ ちほう へいち すく みる はたさく おこな
埼玉県の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いろで焼き、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)

ふる 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のせた麺」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(東京)

べったら漬は大根を米麹と砂糖で漬けた漬物です。