

給食週間「おもしろ☆ご当地グルメ」

1月22日(月)	小592kcal 中725kcal	1月23日(火)	小630kcal 中781kcal	1月24日(水)	小669kcal 中832kcal	1月25日(木)	小601kcal 中743kcal	1月26日(金)	小718kcal 中887kcal
わかめご飯 牛乳 八幡の抹茶コロッケ 八幡のみそ汁	八幡	ごはん 牛乳 スタミナ納豆 じゃぶ	鳥取	ごはん 牛乳 ホルモン揚げ こしね汁	群馬	鶏めし 牛乳 けんちゃん汁 やせうま	大分	小型パン 牛乳 あんかけスパゲティ 名古屋風から揚げ	愛知

食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)
米	80g	米	80g	米	80g	米	70g	小型パン	1こ
たきこみわかめ	2g	牛乳	1本	牛乳	1本	鶏肉	20g	牛乳	1本
牛乳	1本	鶏ミンチ	40g	ちくわ	50g	ごぼう	10g	スパゲティ	25g
抹茶コロッケ		挽きわり納豆	20g	小麦粉	7g	サラダ油	1g	たまねぎ	40g
小学校 50g	1こ	青ねぎ	4g	水	7g	酒	1.5g	にんじん	10g
中学校 60g	1こ	おろしにんにく	0.2g	パン粉	12g	濃口しょうゆ	5g	ピーマン	5g
揚げ油	8g	土しょうが	0.2g	揚げ油	8g	さとう	1.5g	ホールコーン	5g
にんじん(八幡産)	5g	ごま油	0.4g	さとう	1.5g	けずりぶし	2g	ポークウインナー	10g
たまねぎ	30g	さとう	2g	酒	0.5g	牛乳	1本	サラダ油	0.5g
太もやし	15g	濃口しょうゆ	3g	みりん	1.5g	にんじん	10g	トマトチップ	12g
小松菜	20g	酒	1g	濃口しょうゆ	1.5g	大根(八幡産)	20g	ウスターソース	1.3g
八幡のみそ	9g	けずりぶし	0.7g	ウスターソース	4g	さといも	25g	塩	0.4g
八幡の白みそ	3g	水	5g	水	3g	とうふ	10g	こしょう	0.04g
けずりぶし	3g	タバスコ	0.01g	板こんにゃく	10g	油揚げ	5g	チキンスープ	4g
水	100g	鶏肉	25g	生しいたけ	8g	青ねぎ(八幡産)	5g	水	40g
		焼き豆腐	30g	青ねぎ(八幡産)	5g	薄口しょうゆ	2g	米粉	4g
		ごぼう	10g	豚肉	15g	濃口しょうゆ	4g	鶏肉	60g
		にんじん	10g	にんじん	8g	塩	0.2g	酒	0.6g
		突きこんにゃく	10g	ごぼう	10g	けずりぶし	3g	ジンジャーパウダー	0.05g
		白ねぎ	15g	八幡のみそ	9g	水	100g	ガーリックパウダー	0.05g
		大根	30g	八幡の白みそ	3g	ほうとう	30g	米粉	3g
		さとう	2g	けずりぶし	3g	きな粉	7g	片栗粉	5g
		濃口しょうゆ	5g	水	100g	上白糖	7g	揚げ油	8g
		酒	1g			塩	0.1g	濃口しょうゆ	2g
		けずりぶし	2g					さとう	3g
		水	40g					みりん	2.5g
								白いりごま	1g

八幡市の特産品「八幡産の抹茶」を使ったコロッケが新登場します。

約30年前、鳥取県の学校給食栄養士が、納豆が苦手な子どもたちでもおいしく食べられるように考案したメニューが登場します。

ホルモン揚げは、ちくわに小麦粉液とパン粉をまぶして揚げ、ソースをかけたものです。縦に切ったちくわが腸(刺モ)の断面と似ていることから、この名前がつけられました。

鶏めしは、ハレの場に欠かせない料理です。大分県は鶏肉が伝統食材として根付いており、他にも鶏肉を使った料理がたくさんあります。

あんかけスパゲティは、ゆでたスパゲティを焼きそばのように炒め、トマト味の餡をかけた料理です。

1月29日(月)	小582kcal 中719kcal	1月30日(火)	小585kcal 中719kcal	1月31日(水)	小591kcal 中730kcal
ごはん 牛乳 麻婆豆腐 トック入りスープ		ごはん 牛乳 にしんの塩焼き ちゃんこ煮		親子どんぶり 牛乳 沢煮わん	
食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)
米	80g	米	80g	米	80g
牛乳	1本	牛乳	1本	鶏肉	25g
とうふ	65g	にしん一塩		液卵	40g
豚ミンチ	15g	小学校 40g	1切	たまねぎ	35g
にんじん	5g	中学校 50g	1切	にんじん	10g
たまねぎ	20g	サラダ油	0.3g	青ねぎ(八幡産)	5g
青ねぎ	5g	鶏ミンチ	30g	さとう	2g
合わせみそ	2g	土しょうが	1g	濃口しょうゆ	5g
ジンジャーパウダー	0.04g	片栗粉	3g	みりん	0.5g
ガーリックパウダー	0.04g	酒	0.3g	塩	0.2g
トウバンジャン	0.2g	にんじん	10g	けずりぶし	1g
酒	1.5g	大根(八幡産)	20g	水	80g
ごま油	0.5g	はくさい	30g	牛乳	1本
塩	0.4g	青ねぎ(八幡産)	5g	豚肉	10g
濃口しょうゆ	2g	糸こんにゃく	10g	油揚げ	5g
さとう	1g	焼き豆腐	30g	大根	20g
片栗粉	1.5g	さとう	0.5g	たまねぎ	15g
水	10g	塩	0.1g	にんじん	10g
鶏肉	10g	濃口しょうゆ	1g	突きこんにゃく	10g
にんじん	10g	薄口しょうゆ	2g	青ねぎ(八幡産)	5g
太もやし	20g	けずりぶし	2g	塩	0.4g
トック	15g	水	50g	こしょう	0.01g
チンゲン菜	10g			薄口しょうゆ	2g
土しょうが	0.5g			みりん	0.5g
塩	0.4g			けずりぶし	3g
こしょう	0.02g			水	100g
薄口しょうゆ	2g				
けずりぶし	3g				
水	100g				

かつて北海道の日本海沿岸ではにしん漁が盛んで、運動会でおなじみのソーラン節は、にしん漁の祝い唄でした。

【学校給食週間とは】

学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市でお弁当を持参できない子どもたちを対象に始まりました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われたことを機に、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬期休業と重ならない、1月24日から1週間を「学校給食週間」とし、毎年全国各地で様々な取り組みが実施されています。八幡市では1月22日(月)から5日間を給食週間とし、特別献立を実施します。今年度は、日本各地のご当地グルメを給食で再現してみました。ふだんは食べないような料理もありますので、ご家庭でお子さんに感想をきいてみてください。

ご当地グルメとは、伝統にこだわらず、その土地で作られ、定着した料理のことで、B級グルメもこれに含まれます。

