

令和元年度

1月 こんだて カレンダー

京丹後市立丹後小学校

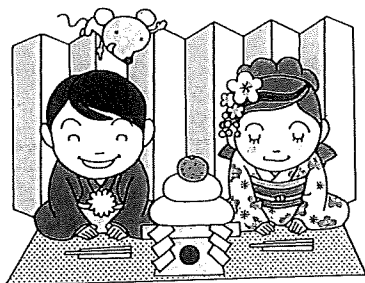
月	火	水	木	金
<p>1月はお正月の行事が続きます、前半は行事食が多いですね。また後半は給食週間があり、世界や日本各地のご当地メニューが続きます。 お楽しみに♪</p>	<p>7日【七草がゆ】 大根菜飯 鶏肉の照り焼き 白菜のおかか和え 豆腐の味噌汁 牛乳</p>	<p>8日【歯の白】 麦ごはん さつま芋の春巻き さきイカのかみかみサラダ コンソメスープ 牛乳</p>	<p>9日あおぞら学級のお楽しみ献立 わかめごはん(特別栽培米) 鱈のマヨネーズ焼き ハムとキャベツのサラダ コンソメスープ プリン・牛乳</p>	<p>10日【鏡開き】 ごはん(特別栽培米) とりのから揚げ しめじと小松菜のおひたし 白玉雑煮 牛乳</p>
	<p>13日 成人の日</p>	<p>14日 ごはん(特別栽培米) 冬野菜のクリームシチュー 大根とツナのお和風サラダ りんご 牛乳</p>	<p>15日【小正月】 赤飯 ツバスの甘辛がらめ 紅白なます 粕汁 牛乳</p>	<p>16日 ごはん(特別栽培米) ハタハタの塩焼き 松前漬 芋団子汁 牛乳</p>
<p>20日【沖縄編】 ジュシー ニンジンしりしり もずくスープ パインゼリー 牛乳</p>	<p>21日【中国・韓国編】 ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル 肉まん 牛乳</p>	<p>22日【長崎・宮崎編】 減量ごはん がね 長崎ちゃんぽん みかん 牛乳</p>	<p>23日【アメリカ編】 ごはん チリコンカン ハッシュドポテト ささみとブロッコリーのレモン和え 牛乳</p>	<p>24日【京都編】 黒豆ごはん 鱈の西京焼き 即席漬 炒りごき 牛乳</p>
<p>27日【高知編】 生姜ごはん 菓ごもり卵 ほうれん草のゆず浸し ぐる煮 牛乳</p>	<p>28日【イタリア・スペイン】 パエリア ツナとキャベツのサラダ ミネストローネ 牛乳</p>	<p>29日【東京編】 ごはん ヒジキ豆腐 風呂吹き大根 さつまいもチップス 牛乳</p>	<p>30日(フランス・スウェーデン編) ごはん ポトフ マセドアンサラダ キャロットケーキ 牛乳</p>	<p>31日【東北・北海道編】 冬野菜のカレー・麦ごはん 福神漬 ポパイサラダ バナナ 牛乳</p>

給食一口メモ

ぜんこうがっこうきゅうしょくしゅうかん
全校学校給食週間です

1月24日～30日は

京丹後市内の小学校では
日本各地の郷土料理や世界の料理が続々登場します。
1月の献立表を見ているといつもの月に目にしない気になるメニューがいくつも。



がねって？知ってる？

22日に登場する九州・宮崎県のメニュー。

宮崎県ではカニのことを方言でがねというそうです。

ではカニが出るのかな？と思いきや、献立の説明によると、揚げた姿が、カニが足を出して

いるように見えることからそうよばれているそうです。

給食の材料表を見ても…

・さつまいも ・にんじん ・ごぼう ・木綿豆腐 ・卵 ・薄力粉 ・さとう ・塩 ・米揚げ油

正体は、さつまいもの入ったかき揚げ(南九州の郷土料理)のこと。当日確かめてみてください。

では、ぐる煮って？

27日に登場する高知県のメニュー。

ぐるとは、一緒とか、あつまり・仲間という高知県の方言らしいです。

給食の材料表をみても…

・大根 ・里芋 ・鶏肉 ・人参 ・ごぼう ・板こんにゃく ・厚揚げ ・しょうゆ ・さとう ・煮干し

正体はいろいろな材料を集め食べやすいようにサイコロ状に切り、シンプルな味付けで煮込んだもの。

いいごきは知ってる!?

24日に登場する京都府のメニューです。

いりごきとは丹後の言葉で「大根を油で炒める」という意味なのだそう。

給食ではよく、ご飯に混ぜていりごきごはんとして登場しています。

給食の材料を見てみると…

大根 ・油揚げ ・人参 ・こんにゃく ・平天 ・さやいんげん など

今回のごはんは黒豆ごはん。

丹後特に久美浜でたくさん作られている黒豆を入れたごはんです。

ちなみに、主菜は、鱸の西京焼き。

西京みそに京都でたくさんとれる鱸を漬けてこんで焼いた料理が鱸の西京焼きです。

※西京みそとは、主に京都及び関西地方で作られる淡黄色の甘口みそ

丹後小学校給食旬間 1月16日～

栄養について各学年で勉強します。

いつもお世話になっている調理員さんへの感謝の会も予定しています。

給食委員会でも計画中です。



給食マナー まちがいはがし

丹後小の給食中によくみられる様子です。何がマナー違反かわかりますか？

