

令和8年 1月 きゅうしょく盛り付け図

*食器の置き方も、参考にしよう♪

月	火	水	木	金
<p>新年あけましておめでとうございます♪</p> <p>楽しいことがいっぱいの冬休みが終わり、今年度最後の三学期が始まります。</p> <p>1月には、1月24日～30日の「全国学校給食週間」があります。この期間には、日本で最初の給食と言われている「焼き魚・青菜の漬物」をはじめ、お節料理の中から黒豆と松風焼きを、また食べるもののが少なかった時代の料理として「すいとん」を予定しています。</p> <p>他にも、地産品のアレッタをはじめ、旬の食べものをたくさん使う予定です。お楽しみに♪</p>	<p>せちりょうりし お節料理を知ろう♪</p> <p>お節料理は、主にお正月に食べるお祝い料理です。料理ごとに、意味や願いが込められています。食べるのも楽しいけれど、自分で調べてみてもよいですね♪</p> <p>【黒豆】 健康を願う</p> <p>【田作り】 豊作を願う</p> <p>【きんとん】 金運を願う</p> <p>【えび】 長生きを願う</p>	<p>9</p> <p>とりポテト</p> <p>ひじきごはん</p> <p>しろみそしる</p>		
<p>12 成人の日</p> <p>おめでとう</p> 	<p>13</p> <p>だいすサラダ</p> <p>むぎごはん</p> <p>こめこのさつまいもカレー</p>	<p>14</p> <p>はくさいとこまつのごまあえ</p> <p>ちくわのあおさあげ(2きり)</p> <p>むぎごはん</p> <p>おからのいりに</p>	<p>15</p> <p>みかん</p> <p>あつあげのグラタン</p> <p>ロールパン</p> <p>ふゆやさいのスープ</p>	<p>16</p> <p>はくさいともやしのしそあえ</p> <p>やきシシャモ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ひとくちおでん</p>
<p>ツナふりかけ キャベツのもやしのおかかあえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ちくぜんに</p>	<p>20</p> <p>はなやさいサラダ</p> <p>こふきいも</p> <p>フェイジョアーダ</p> <p>むぎごはん</p>	<p>21</p> <p>チングンサイときりばしりいこんのあえもの</p> <p>サバのしおやき</p> <p>むぎごはん</p>	<p>22</p> <p>りんご</p> <p>こまつのサラダ</p> <p>ちいさいこくとうパン</p> <p>クリームスパゲッティ</p>	<p>23</p> <p>イカのかりんあげ</p> <p>わかめごはん</p> <p>すいとん</p>
<p>筑前煮は、福岡県の郷土料理の「がめ煮」のことです。鶏肉と、ごぼう、れんこん、里いもなどを煮込んで味付けします。お正月などに食べるお祝い料理のひとつとして親しまれています。</p>	<p>フェイジョアーダは、豆と肉を煮込んだもので、ブラジル料理のひとつです。ブラジルでは黒いんげん豆を使うですが、給食では金時豆を使います。</p>	<p>切り大根は、冬にたくさんとれる大根を一年中味わうための、保存食であります。細く切って乾燥させた大根は、水でもして調理すると、味がよく染みます。昔からのおいしさを味わいましょう。</p>	<p>りんごは、世界中で栽培されている果物です。紅玉や王林、秋映など、たくさんの品種があります。給食では「ふじ」を使います。日本で一番多く栽培されている品種だそうです。</p>	<p>24日から30日までの一週間は、「全国学校給食週間」です。今日は、戦争の時に、よく食べていた「すいとん」です。食事のありがたさを考えながら、いただきましょう。</p>
<p>松風焼きは、とり肉や鶏のすり身を練って、表面にケシの実や、ごまをまぶして焼いた料理です。裏には「ない」という意味で、「裏がない(隠し事がない)」という意味の、おせち料理です。</p>	<p>アレッタは、津市久居で開発された野菜です。ブロッコリーとケールをかけあわせた品種で、ほのかな甘味があり、カロテンやビタミンが多い、緑黄色野菜です。</p>	<p>ほうれんそうともやしのいそかあえ</p> <p>サケのしおやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>とうふじる</p>	<p>いちごジャム</p> <p>チーズはるまき</p> <p>ロールパン</p> <p>ちゅうかやさいスープ</p>	<p>うめぼし</p> <p>だいこんサラダ</p> <p>すぐなめのむぎごはん</p> <p>きつねうどん</p>