

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>感謝して残さず食べよう! —給食がみんなのもとに届くまで—</p> <p>農家の人が、作物や家畜を育て、漁師さんが魚をとりす</p> <p>学校まで、食材を届け てくれる人がいます</p> <p>学校では、調理員さん が給食を作っています</p> <p>教室では、給食当番さん が配膳してくれます</p> <p>給食がみんなのところへ</p>				
				<p>1</p> <p>ロールパン しいらの トマトソースかけ</p> <p>ぎゅうにゅう とうにゅう チャウダー</p> <p>豆乳は、大豆を水に浸してすりつぶし、水を加えて攪め、布袋でこした汁です。大豆と同様にたんぱく質やビタミンが多く含まれています。</p>
4	5	6	7	8
<p>振替休日</p>	<p>ごぼうの ドライカレー</p> <p>ぎゅうにゅう むぎごはん</p> <p>だいすサラダ</p>	<p>ロールパン</p> <p>あじの マリネ</p> <p>ぎゅうにゅう マカロニスープ</p>	<p>いわしのかんろに</p> <p>ぎゅうにゅう むぎごはん</p> <p>つぼけ</p> <p>さわにわん</p>	<p>ロールパン ソース</p> <p>ぎゅうにゅう ツナコロッケ</p> <p>とうろスープ</p> <p>コロッケは、給食室での手作りです。茹でつぶしたじゃが芋に、まぐろオイル漬、玉ねぎを入れて付けし、1個ずつ丸めて衣をつけ、油で揚げます。</p>
11	12	13	14	15
<p>キャベツともやし のしそあえ</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>ツナふりかけ</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>こようとうふの たまごとし</p> <p>むぎごはん</p> <p>高野豆腐は、豆腐の加工品です。豆腐を凍らせて、水分を徐々に抜いて乾燥させて作ります。しみ豆腐、凍り豆腐とも呼ばれています。</p>	<p>さわらの なんぶやき</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>ほろれんそうの おひだし</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>おからのいりに</p> <p>おからは、大豆から豆乳をしぼりつつ残りを、うのはなとも呼ばれます。食物せんいが豊富です。</p>	<p>おちよときなこの あげパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>どりなんばん うどん</p> <p>キャベツの あますつけ</p> <p>きな粉は、大豆を煮て粉にしたものです。今日は、きな粉と津市産の粉茶、砂糖を混ぜた衣を揚げたパンにまがしました。</p>	<p>さけの しょうがやき</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>こんにやく のとさに</p> <p>ぎゅう にゅう</p> <p>あつあけの みそしる</p> <p>こんにやくは、津市で製造されたものを使っています。料理に合わせて、色紙の形や長細い形に切ってもらっています。</p>	<p>こくとうパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ほきのバーベキュー ソースかけ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ゆばとおなの スープ</p> <p>ゆばは、大豆の伝統的な加工食品です。豆乳を温めると、表面に薄い膜ができます。この薄い膜をすくいあげて作ったのが、「湯葉」です。</p>
16(ど)	19	20	21	22
<p>コールスロー</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>こめこのカレー</p> <p>コールスローは、キャベツをせん切りし、ドレッシングであえたキャベツのサラダです。給食では、茹でたキャベツを手作りドレッシングであえています。</p>	<p>さばのいちみやき</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>あいませ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>とろろ こんぶじる</p> <p>あいませは、三重県の郷土料理のひとつです。大根やこんにんじと、味つけたごぼうや干しいたけを、ごまと甘酢であえたものです。</p>	<p>こめこりパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>つぶっこ グラタン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>だいこんと はくさい のスープ</p> <p>「津ぶっこ」は、津市が津産津消を進めるために、選んだ産物のことです。今日のグラタンには、津市美里産のたけのこ、津市産のキャベツが入っています。</p>	<p>まさごあげ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>しそとごまの ふりかけ</p> <p>みそしる</p> <p>まさごとは、細かい砂のことで、数が多いことをさします。まさご揚げは、いろいろな材料を入れて作ることから、この名前がつけました。</p>	<p>ロールパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>だいごくいも</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>はくさいと にくだんこのスープ</p> <p>大学芋は、さつ芋を油で揚げ、蜜とごまをまぶした料理です。大正から昭和の初め頃に、大学生に好まれて食べられていたことから、この名前がつけました。</p>
25	26	27	28	29
<p>きんときまめの あまに</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ふきよせごはん</p> <p>しるみそしる</p> <p>吹き寄せごはんの「吹き寄せ」とは、秋に黄色や赤色にそまった木の葉が、風に吹き寄せられる様子から名づけられています。日本の秋の秋立です。</p>	<p>パンサンスウ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>みかん</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>豆腐は、豆乳に「にがり」を入れて固めたものです。豆乳をすべて固めたものが絹ごし豆腐、余分な水分を抜いて固めたものが木綿豆腐です。</p>	<p>こくとうパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>つぎョウザ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>トックスープ</p> <p>津ギョウザは、1985年に、学校給食から誕生しました。子どもたちの好きなギョウザを、手作りで給食に入れるため、考え出されたのが、この大きなギョウザです。</p>	<p>こまつなともやし のごまあえ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎごはん</p> <p>みそおでん</p> <p>みそおでんは、愛知県の郷土料理です。「八丁みそ」という赤みそを使って、甘めの汁で、だいこんなどのおでんの具を煮込みます。</p>	<p>ロールパン</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>わらうスパゲッティ</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>だいこん サラダ</p> <p>大根は、冬野菜の代表で、煮物やみそ汁の具としてよく使われます。先の細い部分に辛味成分が強く、上の部分にくいほど甘くなります。</p>