

1月分給食もりつけ表

B班

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>食べもののクイズ ～おせち料理に込められた願い～</p> <p>黒豆：みんながために(元気に)過ごせますように 紅白なます：にんじんの赤は魔除け、だいこんの白は「清らかな暮らし」の意味 松風焼き：①をしない生活が送れますように 田作り：②になりますように 栗きんとん：③が上がりますように</p> <p>上の①～③に入る言葉は、次のどれでしょうか？ (ア)金運 (イ)病氣 (ウ)かくしごと (エ)豊作</p> 				<p>このもりつけ表で、使う食器や、皿を置く場所を確かめてから、じょうずに盛りつけましょう。</p> <p>【ピンクのしよっき】</p>  <p>【オレンジのしよっき】</p> 
<p>1月24日から30日は、全国学校給食週間です。</p> <p>学校給食は、戦争のために中断されていて、戦後の食糧難により子どもたちの栄養状態は悪化していました。昭和21年12月24日にアメリカのラア(アジア救済公認団体)から給食物資の贈呈式が行われ、給食が、東京から順に再開されていきました。贈呈式のあった日から1か月後が、全国学校給食週間になっています。</p> 				<p>9</p>  <p>お正月にちなんだ献立です。松風焼きや黒豆、紅白なますは、おせち料理です。それぞれ願いがこめられています。</p>
12	13	14	15	16
<p>せいじん ひ 成人の日</p>	 <p>三重県は、あおさの養殖が盛んで、生産量は、全国1位です。給食に使っているあおさも三重県産です。</p>	 <p>おからは、大豆から豆乳をしばった後に残るものです。豆乳より食物せんいやカルシウムを多く含み、昔から煮物などにして食べられてきました。</p>	 <p>里芋は、親芋の周りに子芋や孫芋がたくさんできることから、豊作や子孫繁栄を表し、おせち料理にも使われます。</p>	 <p>焼きししやもは、かみかみメニューです。骨ごと食べるとかみ応えがあり、あじを飛ばし、おせち料理にも使われます。</p>
19	20	21	22	23
 <p>春巻きは、小麦粉で作った皮で具を細長い形に巻いて油で揚げたもので、中国の料理の一つです。今日は、とり肉とチーズを巻きました。</p>	 <p>みえ地物一番給食の日です。アレッタは、ケールとブロッコリーをかけ合わせて誕生した新しい野菜です。津市にある農園で開発されました。</p>	 <p>「真砂」は、細かい砂という意味です。すりつぶした豆腐に細かくした具を混ぜて揚げた料理を真砂揚げと言います。</p>	 <p>ジャンバラヤは、アメリカ合衆国南部の郷土料理です。労働者や漁師が食べていた炊き込みごはんです。</p>	 <p>よく食べられているみかんは、温州みかんという種類で、秋から冬が旬です。三重県でも、熊野市や御浜町などで多く収穫されます。</p>
26	27	28	29	30
 <p>(こんさいのカレーライス)</p>	 <p>冬が旬の野菜を冬野菜と呼びます。体が温まる鍋料理などに使われる野菜が多く、今日は、白菜とかぶを使っています。</p>	 <p>大根は、冬が旬です。冬の大根は、甘みがあり、みずみずしく、やわらかいのが特ちょうです。寒さにたえるために甘みが増します。</p>	 <p>おはなし給食の献立です。今日のポカポカスープは、卵がふんわり広がった「たまごスープ」です。ポカポカスープで温まりましょう。</p>	 <p>1月24日から30日は、全国学校給食週間です。今日は、給食が始まった明治時代の献立に食糧難の時に食べられたすいとんを組み合わせました。</p>