

# 1月分給食もりつけ表

B班

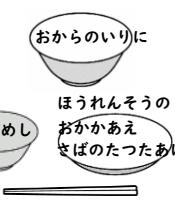
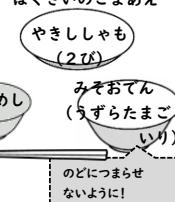
月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<b>食べものクイズ ~おせち料理に込められた願い~</b>				
黒豆:みんながまめに(元気に)過ごせますように 紅白なます:にんじんの赤は除け、だいこんの白は「清らかな暮らし」の意味 松風焼き:①をしない生活が送れますように 田作り:②になりますように 栗きんとん:③が上りますように 上の①~③に入る言葉は、次のどれでしょうか? (ア)金運 (イ)病気 (ウ)かくしごと (エ)豊作	りょうり	こ	ねが	ひょう このもりつけ表で、使う食器や、さらにおはしょたし皿を置く場所を確かめてから、じょうずに盛りつけましょう。 【ピンクのしょっき】  【オレンジのしょっき】 

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。

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1月24日にアメリカのララ(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ヶ月後が、全国学校給食週間にになっています。

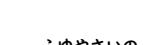
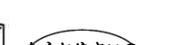


9
 MILK
 くろまめ
 むぎめし
ごうはくなます まつかぜやき
おしゃがつにちなんだ献立です。松風焼きや黒豆、紅白なますは、おせち料理です。それぞれ願いがこめられています。

12	13	14	15	16
せいじんひ 成人の日	 MILK  あおさのクリーム げんりょう パン こまつなのはらだ 	 MILK  おからのいりに むぎめし 	 MILK  ツナふりかけ いそかあえ さといもぬ そぼろに 	 MILK  はくさいのごまあえ やきししゃも(2g) みそおでん むぎめし のどにつませないように!

17	18	19	20	21	22	23
		 MILK  チーズはるまき  ちゅうかやさい  むぎめし  スープ	 MILK  こくとうパン きけのアップル ソースかけ 	 MILK  まさごあげ 	 MILK  ヨーグルト シャインメンマ のスープ 	 MILK  みかん 

春巻きは、小麦粉で作った皮で具を細長い形に包んで油で揚げたもので、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。	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。	「真砂」は、細かい砂という意味です。すりつぶした豆腐で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。	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。	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。
--	--	---	---	--

24	25	26	27	28	29	30
		 MILK  ひじきサラダ   カレーソース  むぎめし  (こんさいのカレーライス)	 MILK  ふゆやさいの ごくとうパン あつあげのグラタン 	 MILK  やきのり だいこんサラダ 	 MILK  たらとやさいの ちゅうかに 	 MILK  たくあんづけ さけのしおやま 

根菜は、土の中にある部分を食べられる野菜や芋のことです。今日のカレーに使っている根菜は、れんこんとにんじん、じゃがいもです。	冬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。	大根は、冬が旬です。冬の大根は、甘みがあり、みずみずしく、やわらかいのが特徴です。寒さにたえるために甘みが増します。	おはなし給食の献立です。今日のボカボカスープは、卵がふんわり広がった「たまごスープ」です。ボカボカスープで温まりましょう。	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。
--	--	--	---	---