



1月 よていにんだて表



3年度

白川町学校給食センター

TEL72-1240

FAX72-1465

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | |
|--|--|--|--|---|---|
| <p>7日「お正月献立」、11日「鏡開き献立」 13日「図書献立」</p> <p>新しい年が始まります。1月ならではの行事食や図書献立も登場します。今月の本は「にんじん」です。給食センターでは今年も「給食楽しみだなあ」と待ってもらえるような、給食が作れるようにがんばります。</p> <p>24日～28日「全国学校給食週間献立」 町内産の食材を使用した1週間です。今年度も町内で生産された食材をたくさん使いました。給食はいろいろな人に支えられて毎日作られています。感謝の気持ちで食べましょう。</p> | | <p>14日「野菜の日」 今月紹介するのは白菜です。白菜を使って「ちゃんこ」を作ります。白菜は冬が旬の野菜で「霜がおりると、白菜がおいしくなる」と言う言葉があります。白菜は水分が多い野菜ですが、寒くなると凍らないように、糖分を多くし、凍りにくくしようとするので甘みが強くなります。今月は白菜を味わいましょう。</p> | | <p>今月の地場産物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だいこん ・ねぎ ・はくさい ・しいたけ ・白川ウイナー ・さといも ・にんじん ・黒米 ・豆腐 ・油揚げ | |
| <p>10 成人の日</p> | | <p>11 鏡開き献立</p> <p>れんこんのきんぴら</p> <p>とりにくのみそやき (2こ)</p> <p>ごはん しらたまそうじ</p> <p>(小)628Kcal (中)749Kcal</p> | <p>12 いよかん</p> <p>ピピンパのく</p> <p>にくしゅうまい (保小2こ中3こ)</p> <p>ごはん はるさめスープ</p> <p>(小)635Kcal (中)739Kcal</p> | <p>13 図書献立「にんじん」 ほらどキウイ</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>さわらのハーブニエル</p> <p>こめこロールパン にんじんポターージュ</p> <p>(小)643Kcal (中)789Kcal</p> | <p>14 野菜の日</p> <p>もやしのごまあえ</p> <p>えんくうさといも コロッケ</p> <p>ごはん ちゃんこに</p> <p>(小)664Kcal (中)775Kcal</p> |
| <p>17 おやすみ朝ごはん献立</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ブロッコリーのおかかあえ</p> <p>そぼろごはんのぐ</p> <p>ごはん きりぼしだいこんのみそしる</p> <p>(小)648Kcal (中)760Kcal</p> | <p>18 歯の日</p> <p>いよかん</p> <p>こまつなのごまあえ</p> <p>とりにくとれんこんのあげがらめ</p> <p>ごはん もすくのかきたまじる</p> <p>(小)636Kcal (中)758Kcal</p> | <p>19 白川米の日</p> <p>きりぼしだいこんのもの</p> <p>さばのごまだれやき</p> <p>ごはん (町内産) とんじる</p> <p>(小)711Kcal (中)853Kcal</p> | <p>20 黒中ノクエスト</p> <p>フルーツあんじん</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>みそかつ</p> <p>ごはん なめこのみそしる</p> <p>(小)761Kcal (中)92Kcal</p> | <p>21 郷土料理</p> <p>キャベツのいそかあえ</p> <p>こへいもち</p> <p>うどん</p> <p>(小)741Kcal (中)713Kcal</p> | |

1月24日(月)～28日(金)は「全国学校給食週間献立」です。

お茶は、白川町自慢の食材です。なんちゃこりやぎょうざにはお茶が練りこまれた皮が使われています。お茶はいろいろな活用ができますね。

白川ウイナーや白菜、大根、人参など町内で生産された食材を使いました。白川町は色々な食材が生産されている農業が豊かな町です。

戦後の給食は昭和21年に再開されました。当時はパン給食でしたが、昭和51年ごはん給食が始まり、カレーライスが登場しました。

人参や大根やおからや豆腐など町内で生産された食材が登場します。地産地消に取り組むことで生産者の方の顔が分かり、より安心して食べられます。

有機米やあんしん豚、お茶ふりかけが登場します。町内の食材を使用した給食を食べ、ふるさとの良さを感じましょう。

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| <p>24 オレンジ</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>なんちゃこりやぎょうざ (保小2こ中3こ)</p> <p>ごはん まーぼーどうぶ</p> <p>(小)698Kcal (中)855Kcal</p> | <p>25 りんご</p> <p>だいこんわふうサラダ</p> <p>しらかわウイナーのグラタン</p> <p>おちゃロールパン はくさいとくだんごのスープ</p> <p>(小)669Kcal (中)829Kcal</p> | <p>26</p> <p>かいそうサラダ</p> <p>やさいチップス</p> <p>カレーライス</p> <p>(小)664Kcal (中)800Kcal</p> | <p>27 いよかん</p> <p>いりおから</p> <p>にじますのからあげ</p> <p>くろまいごはん だいこんのみそしる</p> <p>(小)628Kcal (中)747Kcal</p> | <p>28 有機米の日</p> <p>みかん</p> <p>だいこんとツナのにももの</p> <p>おちゃふりかけ あんしんとんのねぎソース</p> <p>ゆうきまいごはん はくさいのみそしる</p> <p>(小)707Kcal (中)837Kcal</p> |
|--|---|--|--|---|

今年度給食に登場した町内産食材を紹介します

河東
れんこん、白川ウイナー

佐見
豆腐、油揚げ、おから
人参、里芋、黒米、ズッキーニ

赤河・切井・三川
白菜、大根、ねぎ、みそ
じゃがいも、玉ねぎ

黒川
しいたけ、お茶、あんしん豚、
大根、小松菜、かぶ、水菜、
里芋、さつまいも、じゃがいも