

1月11日(火)

かがみびら こんだて
鏡開き献立

キャベツのごまあえ



モロのにつけ

てづくりせきはん

そうにふうするもの



きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

もちごめ・キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

かがみびら
鏡開き...

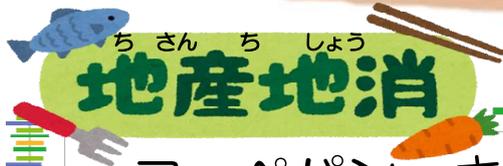
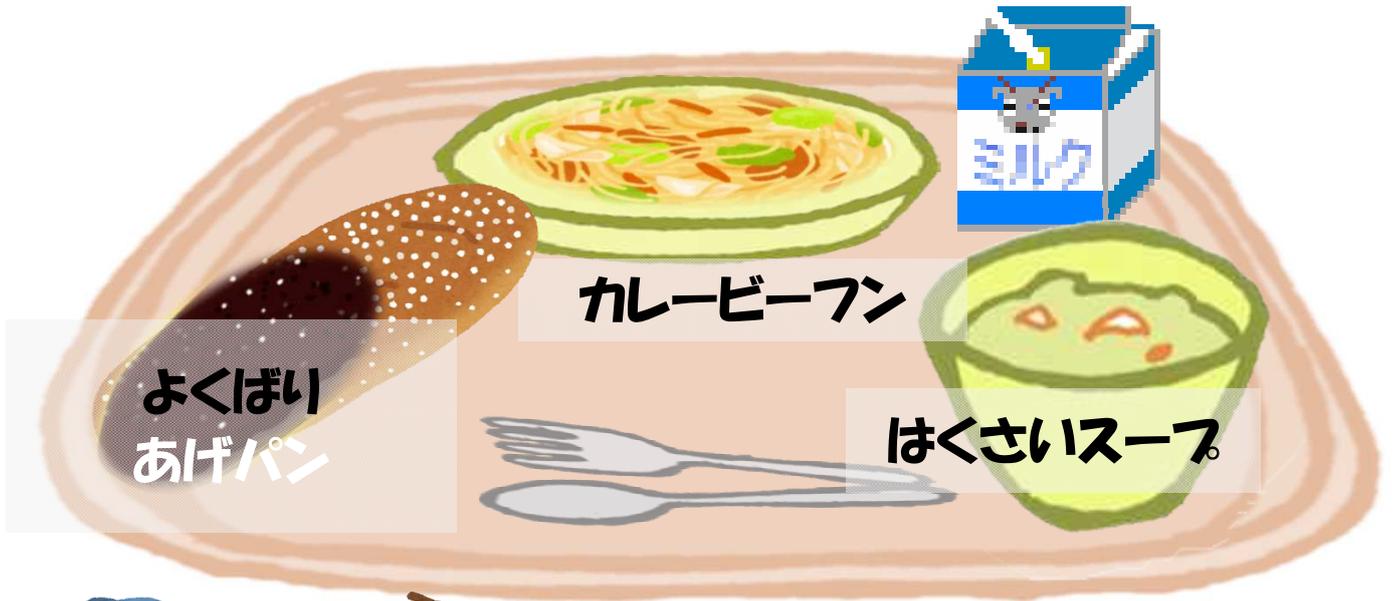
お正月にお供えし、年神様が宿った鏡餅を開き
(割り)、おしるこやお雑煮でいただくことで、今年1年
の家族の無病息災を願うものです。

給食では、餅の代わりにトックを入れたお雑煮風汁物を
作りました。また、新年のご挨拶も兼ねて、地元のもち米
で炊いた赤飯と、栃木県の郷土料理であるお正月に作る
モロの煮付けを合わせました。

今年1年も、張り切って参りましょう！



1月12日(水)



きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

コッペパン・キャベツ・にんじん・はくさい

きょうのひとくちメモ

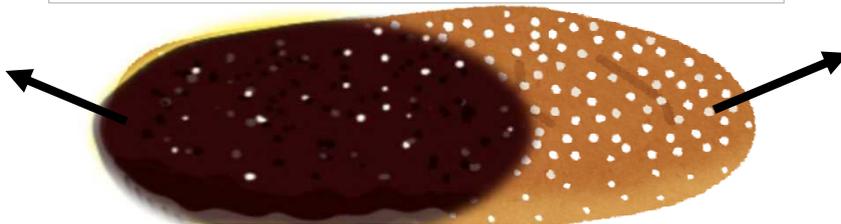
よくばいあげパン...

ほとんどの学校のあげパンは、ココアをまぶしたものです。でも、きな粉もすき！という気持ちでくんで、ココアときな粉両方を一度に味わえるあげパンを作りました。

もちろん、手間が増え、時間もかかりますが、みなさんの嬉しそうな笑顔を思い浮かべながら、楽しく作ります。

よくばいあげパン

あ
げ
ぱ
ん



ふたつのあじが、いちどにあじわえてしまう！よくばりなあげぱんです！

1月13日(木)

はくさいのおひたし



むぎいごはん

いもこんなべふうじる



ちさん ちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい

今日の徳次郎町の食材

はくさい・にんじん

きょうのひとくちメモ

いもこん鍋^{なべ}...

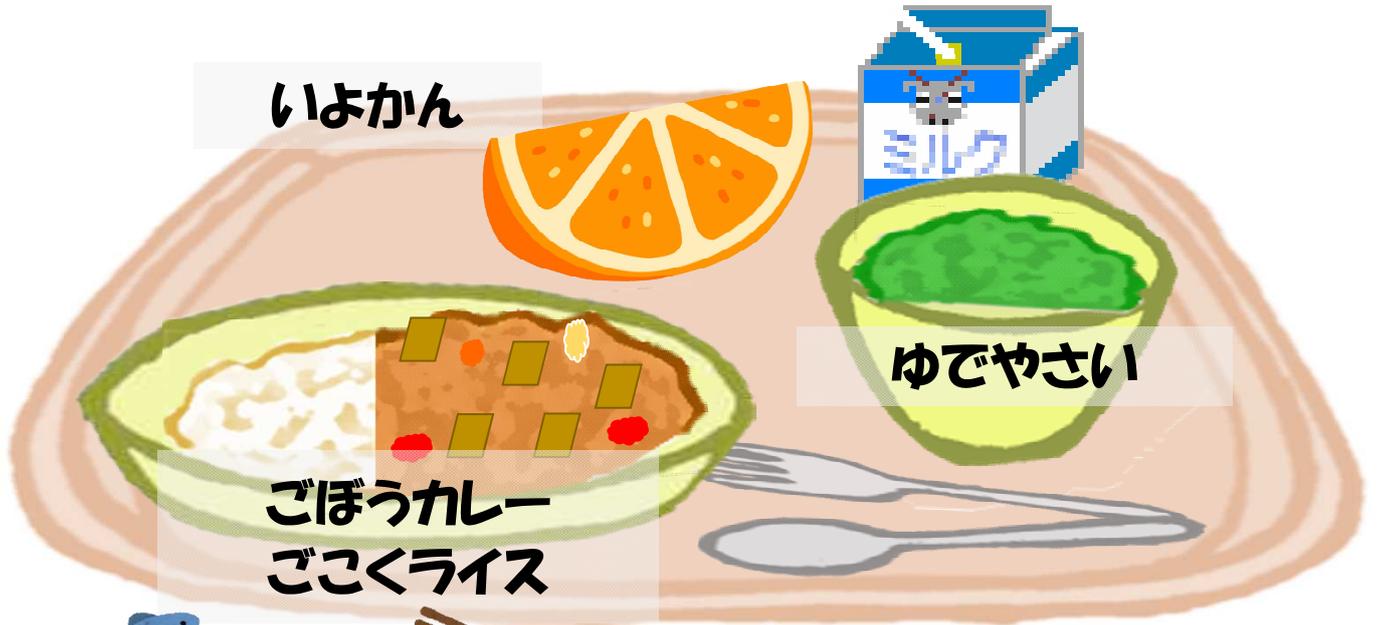
とっとりけんいなばちほうのきょうどりょうりです。えどじだいにととてもびんぼうだったとっとりはんのぶしたちは、いえにわでいもをそだみじかにとれるしょくざい材料で、このいもこん鍋^{なべ}をつくりだしたといわれています。

まさに自給自足^{じきゅうじそく}であみだした1品^{ひん}ですね。

そんな時代背景^{じだいはいけい}を思い浮かべて、あじ味^{あじ}わってみてください。



1月14日(金)



いよかん

ゆでやさい

ごぼうカレー
ごこくライス



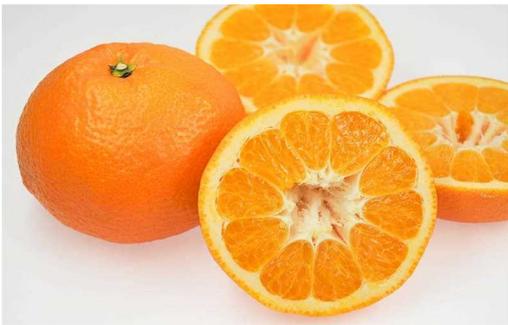
きょう とくじらまち しょくざい

今日の徳次郎町の食材

はくさい・にんじん

きょうのひとくちメモ

いよかん・・・



えひめけん おお さいばい にほんげん
愛媛県で多く栽培されている日本原
産の果物です。

えどじだい えひめけん いよのくに よ
江戸時代まで愛媛県は伊予国と呼ばれ
ていたので、

しょうわ ねん なづ
昭和5年に『いよかん』と名付けられました。

ちが とくゆう
みかんとは違ういよかん特有
かお あま さんみ にが
の香りと甘み・酸味・苦みを
あじ
味わってください。

