

1 月 17 日 (月)



きょうのひとくちメモ

焼と丼...

鶏モモ肉と鶏ムネ肉にミートボール、玉ねぎ、長ネギ、にんじんを加え、甘じょっぱいたれで煮て作りました。ごはんの上のにのせて、いただきます。

さて、焼とりの始まりについて、調べてみました。焼とりは今から千年以上前の平安時代に京都で食べ始まったとされています。江戸時代になると、気軽に手で持って食べられることから、全国に広まったそうです。



焼とりのいい香りが
とどくかな～

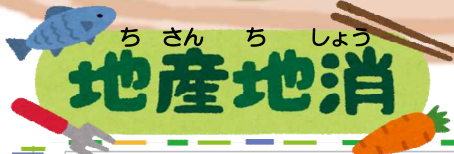
1 月 18 日 (火)

きいぼしだいこんのいそべあえ



さけごはん

きんぴら



きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

きんぴら
金平...

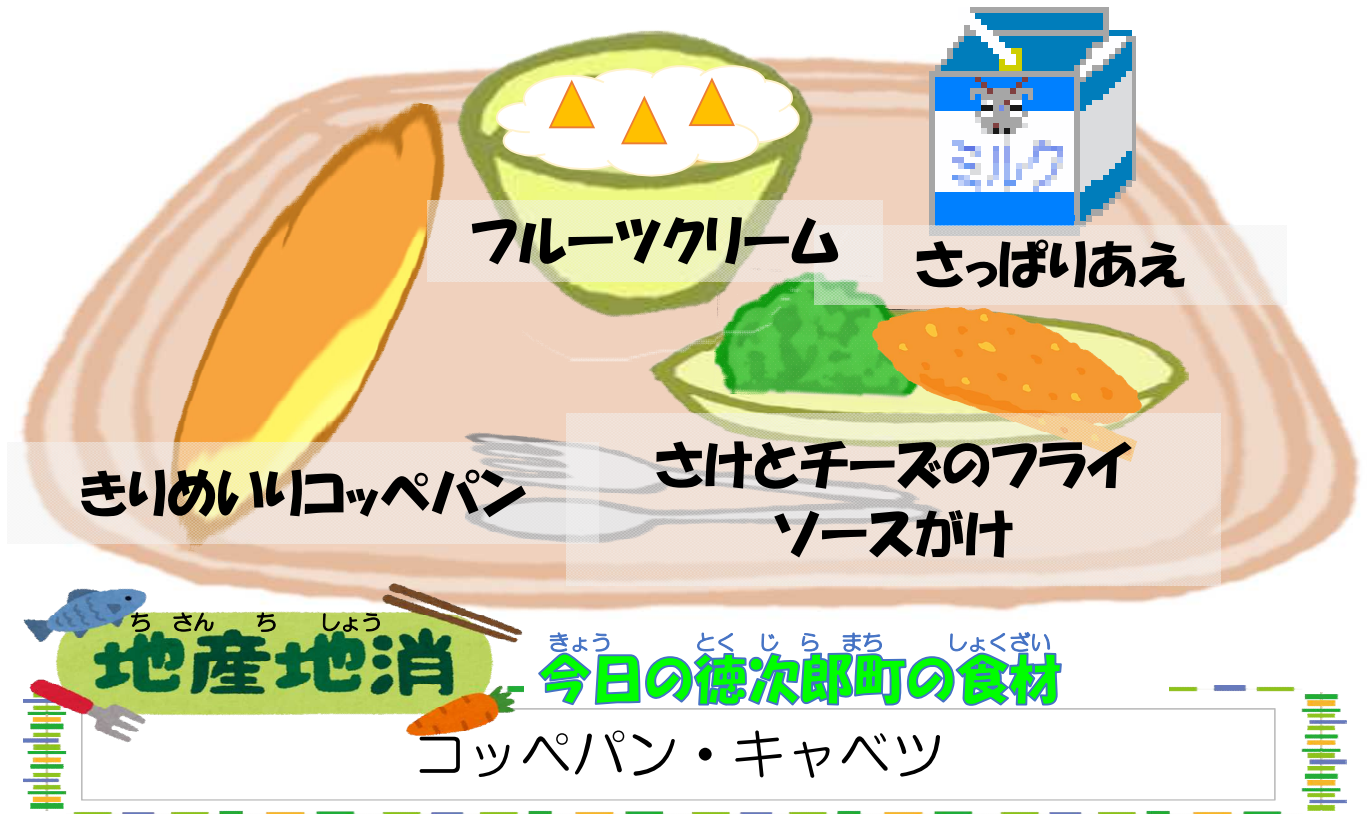
金太郎のお話は、みなさん知っていますね。この金太郎は、実在した人で、坂田金時といました。この坂田金時の息子である坂田金平の活躍をまとめた人形劇「金平浄瑠璃」が江戸時代の始めに流行しました。

当時、丈夫で強く荒々しいものを

「きんぴら」と呼ぶようになり、みなさんにお馴染みの唐辛子を利かせたきんぴらも、固くて辛いことから、やはり「きんぴら」と呼ばれるようになりました。



1 月 19 日 (水)



きょうのひとくちメモ

フルーツクリームサンド...

クリーミーホイップという粉こなと牛乳ぎゅうにゅうで作った生クリームなまにフルーツくわを加えました。コッペパンに上手じょうずに挟はさんでいただきますしょう！

このクリーミーホイップは製菓せいかにコーナーに市販しはんされています。ぜひお家うちでもいちごやバナナなど季節きせつの果物くだものを入れて、パンに挟はさんでみてください。

簡単かんたんにできるので、おすすめです♡



1 月 20 日 (木)

みや 宮っこランチ 冬

きぶなの
ゆずゼリー



もやしとにらの
ごまあえ



さといもの
コロッケ

むぎいごはん

かんぴょうの
たまごとじ

ちさんちしょう
地産地消

きょう とくじら まち しよくざい
今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうのひとくちメモ

みや 宮っこランチ 冬...



黄ぶなにちなんで健康になろう献立



「昔、宇都宮市で、天然痘が流行った時に、黄色いぶなが市の中心部の田川で釣れ、病人がその身を食べたところ病気が治った。」という

伝説にちなんで、

病気除けとして黄ぶなの形をした物を毎年新年に神に供えるようになりました。

これが黄ぶなの始まりです。

今日は、6年生に黄ぶなの民話を語ってもらいます。

耳を傾けて、よく聞いてください。



1月21日(金)

はくさいの
からしあえ



ホキのさいきょうやき

むぎいごはん

きいぼしだいこんと
なまあげのごまに



地産地消

今日の徳次郎町の食材

にんじん・はくさい

きょうのひとくちメモ

はくさい
白菜...

寒さにあたっておいしさを増す、冬の代表的な野菜です。おいしい白菜の見分け方は、葉がしっかりと巻いていること、大きさに割に重みがあること、軸の白い部分が太すぎず、外葉が青々としていることです。

今日の給食では、地元農家の池田文武さんが育てた白菜をからし和えにしました。白菜はすぐにやわらかく煮えてしまうので、さっと茹でて、水気をしっかり絞り、作りました。

