

1 月 24 日 (月)

か ぬま きゅうしょく
鹿沼給食

きゅうしょくしゅうかん
給食週間 28日まで

いちご 

だいにんの
いそべあえ



シウマイ

むぎいごはん

インドに



きょう とく じ ら まち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

にんじん

学校給食週間

か ぬ ま きゅう しょく
鹿沼給食...

ことし 今年の給食週間は、栃木県のご当地料理を給食で再現してみました。今日は、鹿沼市で有名な「シウマイ」と「インド煮」を組み合わせ、鹿沼給食にしました。

みなさんは、JR鹿沼駅前（かぬまえきまえ）にシウマイ像（しゅうまいぞう）ができたのを知っていますか。今、鹿沼市では、シウマイで町おこしをしています。普通（ふつう）はシューマイといいますが、崎陽軒（きやうけん）ではシウマイといいます。これは、崎陽軒（きやうけん）の初代社長（しよだいしゃちょう）が鹿沼市出身（かぬまししゅっしん）であることから、栃木訛（とちぎなま）りのシウマイと書くようになったそうです。

インド煮（に）は、カレー味（あじ）に肉（にく）じゃがのことですが、鹿沼市（かぬまし）の学校給食（がっこうきゅうしょく）で作られたのが始まり（はじ）といわれています。

ほか（ほか）にも鹿沼市（かぬまし）には有名なもの（ゆうめい）があるので、しらべてみてください。



1 月 25 日 (火)

かみのかわ きゅうしょく
上三川給食



きょう とく じ ら まち しよくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ・はくさい・にんじん

学校給食週間

かみのかわきゅうしょく
上三川給食...

地産地消から考案された「かみのかわ黒チャーハン」は、「とちぎげんきグルメ祭り」で準優勝に輝いたご当地グルメです。

かんぴょうやニラなど地元で採れる食材を入れたソース味のチャーハンです。甘じょっぱい濃厚な味で、癖になるおいしさです。一度、食べに出かけてみるのもいいですよ！



1 月 26 日 (水)

こーよー きゅうしょく

KOYO給食

こうようちいき がっこうえん どういつ こんだて
晃陽地域学校園統一献立



学校給食週間

KOYOキッシュのパン・・・

地元企業の滝の金田屋の食パンと篠井地区にある高橋養鶏所の卵、地元の野菜を使い作ったキッシュです。

キッシュとは、パイやタルト生地で作った器の中に、卵、生クリーム、ひき肉やアスパラガスなど野菜を加えてチーズをのせて、オーブンで焼き上げるフランスのアルザス＝ロレーヌ地方の郷土料理です。

今日の給食のキッシュは、食パンを器にして作りました！

食パンを手で押して
つぶしたところに、
卵の液を注ぐのが、
とてもむずかしいです
(><) ””



1月27日(木)

とちぎけん きゅうしょく

栃木県給食

にらのおひたし



ぎょうざのからあげ

とちぎのナンバー1
ごはん

かみないじる



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

にんじん

学校給食週間

とちぎけん きゅうしょく
栃木県給食...

とちぎけん
栃木県といえば、何を思い浮かべますか？

そうですね。かんぴょう、^{かみなり}雷、もやし、^{ぎょうざ}餃子！

^{きょう}今日は、それらを取り入れた^{きゅうしょく}給食です。

^{かみなり きゅうしょく}雷が給食になるって、どういことでしょうか。とても^{おもしろ}面白いと思いませんか？

^{しょく}食を通して、とちぎけんの^{のうさんぶつ}農産物や^{きこう}気候、グルメまで、^{いろいろ}色々な^{こと}事が^{まな}学べますね。おいしく^た食べたら、ぜひタブレットを^{りよう}利用して、今日の^{きょう}給食^{きゅうしょく}について^{しら}調べてほしいと思います。

1 月 28 日 (金)

こーよー きゅうしょく
KOYO給食

こうようちいき がっこうえん とういつ こんだて
晃陽地域学校園統一献立

だいずのあまからあげ

きのこみそおこわ

KOYOコロコロ
ぎょうざスープ



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

にんじん・はくさい

学校給食週間

こうようち い き とういつ こんだて
晃陽地域統一献立・・・

こんだてめい はじ 献立名の始めにKOYOと付いている献立は、こうようちゅうとみ やしょう の いしょう 富屋小と篠井小の3校の栄養士が知恵を絞り、地元の食材や企業の商品を使って作ったものです。

きょう きゅうしょく 今日給食では、地元企業の鶏の木の丸い餃子と野菜をたっぷり入れたKOYOぎょうざスープを作りました。

きゅうしょくしゅうかんさいしゅうび 給食週間最終日です。食育に関するクイズや食のマナーについて、あらた かんが 機会が持てたことと思います。

たべることは、いきること

きゅうしょく 給食は、食べることを学ぶ時間です。

1 月 31 日 (月)



きょうのひとくちメモ

親子丼...

とりにく たまご おやこ おやこどん ほか ぐざい
鶏肉と卵で、親子なので、親子丼です。他の具材でも、
親子丼はありますので、調べてみてください。

きょう きゅうしょく おやこどん ぐ おお かま つく
今日の給食では、親子丼の具を大きな釜で作りました。
カップに入れて、オーブンで作る学校が多いのですが、本
校は、釜で一度に作ります。こちらのほうが、かんたん
く仕上がります。たまごをふんわりとさせるために、しる
して、かたくりこ つか
片栗粉を使うのが、ポイントです。

