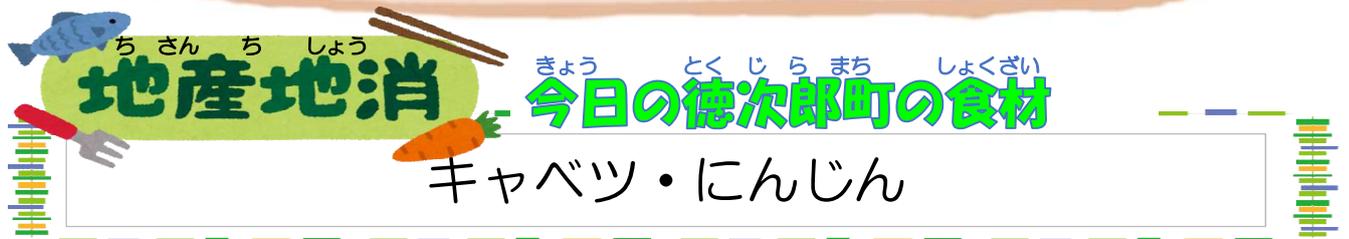


2月1日(火)



きょうのひとくちメモ

て 手づくりチキンカツ・・・

きょう 今日のチキンカツは、^{なま}生の^{とりにく}鶏肉を、^{しお}塩・^{こしょう}コショウを^{ふる}ふり、^{こむ}小麦粉、^{たまご}卵と^{みず}水と^{こむぎこ}小麦粉を^と溶いたドロ、^こパン粉の^{じゆん}順に^{ころも}衣をつけて、^{あぶら}170℃の油で^あ揚げました。1枚1枚、^{まい}手づくりしたので、^{なか}まわりはさくっと、中は^{しあ}ジューシーなチキンカツに仕上がっているはずです。^{かんしゃ}感謝していただきましょう！

^た食べる^{まえ}前の『いただきます』、^た食べ^お終わったときの『ごちそうさま』、^{こころ}心を^こ込めて^{つた}伝えてありますか。

2月2日(水)

ゆでやさい



ナポリタン



こめこいちごパン



ミートボールい
だいこんスープ



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

コッパン・キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

こめこ 米粉いちごパン...

とちぎけん
栃木県は、いちごのせいさんりょうにほんいち
生産量日本一です。きょう
今日は、とちぎけん
産のとちおとめいちごをね
練りこんだこめこ
米粉いちごパンを、たき
のかねだや
金田屋さんにつく
作ってもらいました。

しよく
パン食がしゅう
週1回になり、ねん
4年ほどけいか
経過します。つき
月に4回し
かないしよく
パン食をなるべくかこう
加工パンやちようり
調理パンにして、こんだて
献立
のバリエーションをひろ
広げるようにしています。

富屋小学校の給食は、たくさんの地元企業に
支えられています。常に感謝の気持ちを持って、
接してくださいね！



2月3日(木)

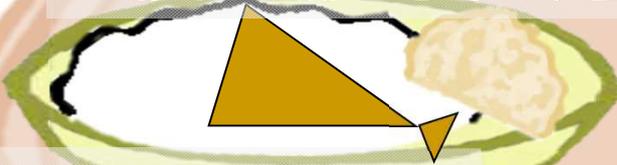
せつぶん こんだて

節分献立

ふくまめ



きいぼしだいこんの十ムル



いわしのかばやきどん



けんちんじる



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

きょうのひとくちメモ

せつぶん
節分...

ま 魔よけの ぎょうじ 行事のひとつです。おに 鬼を 追い払う ために 打つ 豆
が 大豆です。また、いわしの 頭を 焼いて、大豆 または ひい
らぎの 枝に 刺して 家の 入り口 に 飾ると、悪い 鬼を 追い払う
と 考えられています。節分 といえば 豆まき ですが、いわし
を 食べる 習慣 も あります。

きゅうしょく 給食では、いわしを かば焼き に しました。よく 揚げてあ
るので、骨まで おいしく 食べられます。ご飯 の 上 に の せ
て、
どんぶり に しても おいしい ですね。



2月4日(金)

なまあげとぶたにくの
とうばんじゃんいため



むぎいごはん

はくさいスープ



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

きょうのひとくちメモ

とうばんじゃん
豆板醬...

中国料理の辛みをだす料理には欠かせない調味料
です。中国の四川省で、200年以上前に作られた豆
板醬は、今では世界中で使われています。

今日の給食では、豚肉と生揚げと野菜を豆板醬の
辛いたれで味付けしました。ごはんがすすむ1品で
す！！



豆板醬(トウバンジャン)

2月7日(月)

みかんヨーグルト



ビビンバどん

かんこくふうみそしる



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

きょうのひとくちメモ

ビビンバ・・・

かんこくりょうり ひと
韓国料理の一つです。韓国での正式な名前は、ピビンパフといい、ピピンは「混ぜる」、パフは「飯」のことで、
具を混ぜて食べるごはんという意味になります。

きょう きゅうしょく
今日の給食では、豚肉と玉ねぎを甘辛く炒めたものと
ほうれんそう だいず
法連草・大豆もやし・にんじんのナムルをごはんの上への
せました。スプーンでよく混ぜてから、いただきますよ
う。



2月8日(火)



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・キャベツ

きょうのひとくちメモ

さといも...



あきつちなかしゅうかくちようきほそん
秋に土の中から収穫し、長期保存ができるさ
といもは、ふるくからた食べられてきました。お月
みなどぎょうじしよくのかかわふかにほんしよくぶんか
見など行事食との関りも深く、日本の食文化に
かかせないたもの食べ物です。

さといものぬるぬるとしたぬめりは、ガラク
タンという食物繊維で、けつとうちさ
働きをします。

きょう
今日は、このさといもを250個も使い、
ちゅうかにつく
中華煮を作りました！

おいしいですよ～

