

2月18日(金)

きゅうしょく
セレクト給食

とうにゅうアイス か とちおとめアイス



ハニートースト

ゆでやさい



ハンガリアシチュー



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

しょくぱん・にんじん

きょうのひとくちメモ

きゅうしょく
セレクト給食...

きょう今日は、ハニートーストの上にのせるアイスを選んでももらいました。みなさんはどちらのアイスにしましたか。じぶん自分で選ぶ力は、これからたくさんの場面が必要とされます。

じぶん自分で考えて選ぶと、少し大人になった気持ちになりますか？きょう今日選んだアイスは、トーストの上にのせて食べてみてくださいね♡



A：とうにゅうアイス (SOY)



B：とちおとめいちごアイス

2 月 21 日 (月)

バンサンスウ

エビのすいしょうつつみむし

むぎいごはん

チャーシュー豆腐



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

キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

すいしょうづつ
水晶包み・・・

ちゅうごくりょうり てんしん ひと
中国料理の点心のひとつです。とうめい うす かわ あま
透明な薄い皮で甘みのある
くざい つつみ む
具材を包み、蒸しあげて作ります。いし すいしょう
石の水晶のようなつる
つるとした見た目からこの名が付きました。



2月22日(火)

ひ きゅうしょく
おでんの日給食



きょうのひとくちメモ

おでんの日…

あつあつ 熱々のおでんをフーフーフーと息を吹きかけて食べることから、今日2月22日が「おでんの日」になりました。

おでんとは、日本料理の煮物に分類される、鰯節を昆布でとっただし汁に、いろいろな種を入れて楽しむ料理です。

今日の給食でも、11種類の種が入っています。全部の種を1人1人に入れるのは難しいですが、たっぷりのおでんを作ったので、たくさん食べてくださいね。



2 月 24 日 (木)



きょうのひとくちメモ

クロックムッシュ・・・

1910^{ねん}年のフランスのパリにあるカフェで初めて^{はじ}つ^{つく}作られた料理です。パンにハムとチーズを挟み、ベシャメルソースをかけて焼いたもので、フランス語で「かりっとした^{しん}紳士」という意味だそうです。

給食では、初めて作ります。乞うご期待！！



2月25日(金)

ねんせい おく かいきゅうしょく
6年生を送る会給食



きょうのひとくちメモ

あかうお かさづけ 赤魚の粕漬・・・

きょう あかうお かさづけ きゅうしょくしつ さけかす
今日の赤魚の粕漬は、給食室で酒粕とみりん・さとう・
しろ みそをま 混ぜてつく たれに あかうお つ こんだものです。
て 手づくりのたれなので、さけかす はい
食べやすいように甘めの味付けにしました。

かさづけ にがて ひと た おも
きっと粕漬が苦手という人でも食べられると思います。
まずはひとくち！チャレンジしてくださいね！



酒粕は、美肌効果など体によい効果が

2月22日(火)

B日課 12:00給食

ごもくあつやきたまご

ぶたどん

おひたし

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

ぶたどん
豚丼...

明治時代から養豚に力を入れていた北海道の帯広市で、
うな丼からヒントを得て考え出された料理です。今では
十勝地方のソウルフードとして有名です。

今日の給食では、甘じょっぱいたれに、豚肉と白滝・玉
ねぎ・長ネギ・にんじん・にらを入れて作ります。

ごはんの上にのせていただきます！

