

3月1日(火)

B日課 12:00給食

だいこんの
しおこんぶあえ



いわしのおかか

むぎいりごはん

こまつなと
きのこの
ごまみそしる



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

いわし
鰯...

海面近くを群れで泳ぐ回遊性の魚で、古くから親しまれてきました。「イワシ100匹、頭の薬」という言葉があるくらい、鰯を食べると、脳にとってもよい効果があるといわれています。



3月2日(水)

B日課 12:00給食



きょうのひとくちメモ

ガーリックトースト・・・

今日は、いつものコッペパンではなく、フランスパンを作ってもらいました。しかも、いつも食べている倍の大きさで焼いてもらい、半分に切ったものを届けてもらいました。そのフランスパンに、特製のガーリックバターを塗り、焼き上げました。さくっとした食感を味わってください。

富屋小学校の給食は、たくさんの地元の方々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！



3月3日(木)

もも せっく こん だて
桃の節句献立

B日課 12:00給食



もものせっくの
ちらしずし

はなふい
すましじる



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

もも せっく
桃の節句...

女の子の健やかな成長を願い、お祝いをする白とされています。ちらし寿司や菱餅・雛あられ・白酒・はまぐりなど桃の節句のお祝いに食しますが、今日の給食では、ちらし寿司とすまし汁・ひなあられでお祝いします。

ひなあられ...

かんとう かんさい
関東と関西では、ひなあられの味が違います。ぜひ、調べてみてください。

ひなあられの色には、「娘の健やかな成長を祈る」という意味が込められています。ひなあられの基本色は、ひし餅と同じ「桃、白、緑」の3種類です。桃色は「桃の花」、白は「雪」、緑は「新芽が広がる大地」を表しています。

3月4日(金)

B日課 12:00給食

ごまあえ

モロのからあげ

さけわかめごはん

ひじきとたまごの
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

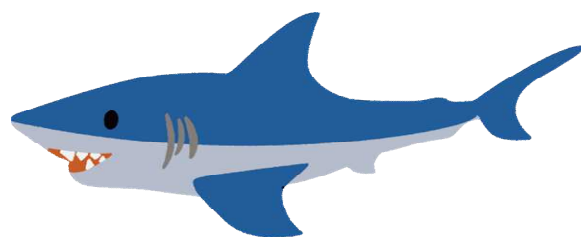
にんじん・キャベツ

きょうのひとくちメモ

モロ...

栃木県民は、古くからサメの肉のことをモロやサガンボとよび、食べる風習があります。お正月に食べる「サガンボの煮つけ」は郷土料理として有名ですが、最近では給食でよくお目見えするモロのフライも浸透してきていますね。

今日の給食では、モロを唐揚げにしました。
柔らかな身は、鶏肉より
おいしいといわれますよ！



3 月 7 日 (月)



きょうのひとくちメモ

中華料理ちゅうかりょうりの中の広東料理なか かんとうりょうりの一つです。八宝はっほうとは8種しゅのよい材料ざいりょうの意味で、8種しゅに限らず、豚肉かき・鶏肉ぶたにく・えび・いか・あわびなどと数種すうしゅの野菜やさいを炒め合わせ、スープいたを加え、塩しお・しょうゆ・酒さけなどで味付けし、水溶き片栗粉あわでとろみをつけたものです。

今日の給食きょう きゅうしょくの八宝菜はっほうさいには、何種類なんしゅるいの食材しょくざいが使つかわれているでしょうか。

はっほうさい



3月8日(火)



きょうのひとくちメモ

ミートローフ...

古くはドイツやベルギー・オランダの家庭料理として作られていましたが、19世紀後半にアメリカに移民としてきたドイツ人によって広まり、アメリカの定番料理となりました。

ハンバーグとの違いは、ひき肉にいろいろな野菜や卵・チーズなどを加えること、型に入れて大きな塊にして、オーブンで焼き上げ、切り分けて食べるということです。

