

3月18日(金)

ひがん きゅうしょく
お彼岸給食

ぼたもち

かんぴょうときざみこんぶの
まぜごはん

はっとしる

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

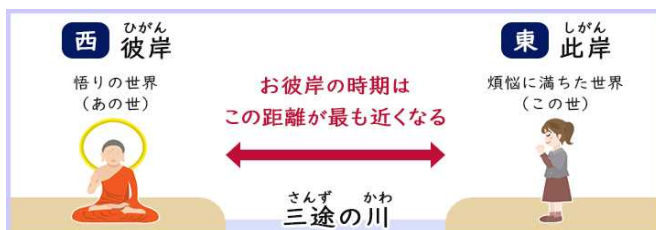
きょうのひとくちメモ

お彼岸・・・

日本独自の仏教行事で、ご先祖さまを供養し感謝をささげる期間とされています。この期間にはお墓参りや法要などを行い、ご先祖さまに思いを馳せます。18日から24日までを春の彼岸といいます。

江戸時代から始まった風習で、春の彼岸には「ぼたもち」、秋の彼岸には「おはぎ」を食べるといふものがあります。これは、「ぼたもち」や「おはぎ」には邪気を払う効果があるからだそうです。

そこで、今日の給食には、
「ぼたもち」を用意しました。



3 月 22 日 (火)

からしあえ

むぎいごはん

といにくの
からあげ

のっぺいじる



今日の徳次郎町の食材

はくさい・にんじん

きょうのひとくちメモ

唐揚げ...

給食の唐揚げは、おいしいとよくいわれます。
特に変わったことはしていません。

レシピをご紹介します。

鶏肉 400g ・ 生姜（すりおろす） 10g
しょうゆ 25cc ・ 酒 5cc に、1時間ほど漬けてから、片栗粉をしっかりとまぶして、170度の油で、6分から8分程揚げます。

給食の唐揚げはこのようなして作っているの、
ぜひおうちでも作ってみてくださいね！

愛情はいつもたっぷりと詰め込んでいますよー！

3 月 23 日 (水)

ミニトマト

こめこパン

かんぴょうの
グラタン

はくさいと
あさりのスープ



ち さん ち しょう

地産地消

きょう とく じ ら まち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

こめこぱん・はくさい・にんじん

きょうのひとくちメモ

かんぴょう・・・

栃木県^{とちぎけん}の生産量^{せいさんりょう}は、全国^{ぜんこく}1位^いを誇^{ほこ}り、かんぴょう^{つか}を使った料理^{りょうり}やお菓子^{かし}などたくさんありますね。

今日の給食^{きょうきゅうしょく}では、栃木県^{とちぎけん}が誇^{ほこ}るかんぴょう^{つか}を使って、グラタン^{つく}を作りました。柔らかく戻^{やわもど}したかんぴょうに、コンソメスープ^しを浸^ひみ込^こませるのがコツです。



3月24日(木)

しゅうりょうしき

修了式

おいおいデザート

いそべあえ

ヒシカツ

せきはん

さくらだいいい
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よくざい
今日の徳次郎町の食材

もちごめ・キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

しゅうりょうしき
修了式...

きょうは、れいわねんどさいごきゅうしよくぜんぶしよく
今日は、令和3年度最後の給食です。全部で197食ありました。

みなさんは、この1年間で何cm大きくなりましたか？

きちんとまなまなきうとくじらまちしよくざい
きちんと学び、好き嫌いせずに、しっかり食べたみなさんは、大きく成長できたことでしょう！がんばったみなさんに、お祝いデザートを用意しました。

がつあたがくねんはじ
4月からは、新しい学年の始まりです。

がっこうまなまなきゅうしよくた
学校は学ぶところです。給食も食べることを学ぶ時間です。

また、いろいろなことをいっしょに
まなまな
学んでいきましょう。



そだてよう！
食べる力