

6 月 13 日 (月)

だいずもやしのキムチあえ

ぎょうざロール

むぎいりごはん

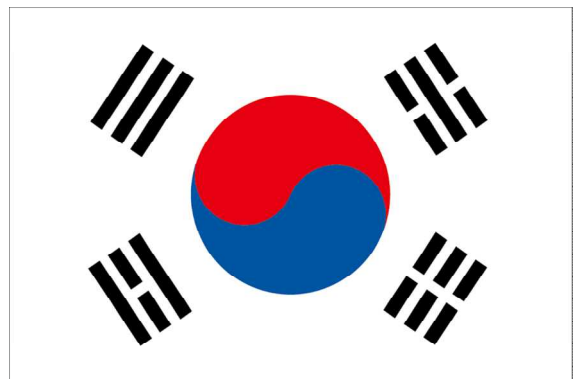
トックスープ

きょうのひとくちメモ

かんこくりょうり
韓国料理...

日本のお隣りに位置する韓国（大韓民国）は、日本との交流も深くお互いにいろいろな影響を与え合っています。今日の給食では、韓国料理であるトックという米から作られた餅菓子を入れたスープやキムチ、そして韓国ではマンドゥといわれる餃子を取り入れました。

日本は、様々な国の料理を楽しめる素敵な国です。これからもたくさんの料理を楽しみましょう！



6月14日(火)



きょうのひとくちメモ

ナン...

ナンは、中央アジアで主食として食べられており、小麦粉から作られています。今日の給食のナンは、地元の滝の金田屋で特別に作ってもらいました。手でちぎって、カレーをつけていただきます！

ババロア...



ババロアは、卵・牛乳・砂糖で作ったカスタードソースとゼラチンで泡立てた生クリームを合わせ、冷やし固めたフランスのお菓子です。今日の給食では、ババロアをみなさんがお家で食べたことのあるもので代用しています。何が使われているのか当ててみてください。

保健給食委員会 桑久保 沙翔

6月15日(水)

けんみん

ひ きゅうしょく

県民の日給食

てづくりうめゼリー

もやしとニラのごまあえ

モロフライ

むぎいごはん

かんぴょうと にらのみそしる

きょうのひとくちメモ

けんみん ひ 県民の日...

めいじ 明治6(1873)年6月15日、^が栃木県と^{うつのみやけん}宇都宮県が^{がっぺい}合併し、^{げんざい}現在と
^{おな}同じ^{おお}大きさの^{とちぎけん}栃木県が^{せいりつ}成立しました。今年^{ことし}は、^{とちぎけんたんじょう}栃木県誕生から^{ねん}149年
を^{むか}迎えます。^{とみやしょうがっこう}富屋小学校と同じですね。

^{わたし}私たち^{ひとり}一人ひとりが、^{とちぎけん}栃木県への^{りかい}理解と^{かんしん}関心を^{ふか}深め、^{とちぎけんみん}栃木県民である
ことに^{ほこ}誇りをもって、^{ゆた}豊かな^{つく}ふるさとを作っていきましょう。

モロフライ...

モロは、「ネズミザメ」「カドザメ」「モウカザメ」などのサメの
^な仲間の^{にく}肉のことです。^{やわ}柔らかい^{にくしつ}肉質で、フライや^に煮付けとして、^{とちぎけん}栃木
県では^{そうざい}お惣菜によく^{つか}使われていますが、^た他の^{けん}県の人には、あまり^た食べ
られていない^{さかな}魚です。

^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食では、^{とちぎけんみん}栃木県民はよく^た食べるおいしいモロのフライを^{つく}作
りました。これからも、^{とちぎけん}栃木県の^{すば}素晴らしさに、^き気づけるといいです
ね。

ほけんきゅうしょくいんかい
保健給食委員会

きむら さあや
木村 咲絢

6月16日(木)

しおこんぶあえ

まだらのみそチーズ焼き

むぎいごはん

ひじきと
たまごの
スープ

きょうのひとくちメモ

ま だ ら
真鱈...

マダラは、タラの中でも1.2mにもなる大型のタラです。夏は、深海にいて、冬になると産卵のため浅瀬に移動する魚です。冬が旬とされ、鍋などで食べることが多いです。

今日の給食では、魚を届けてくれているスズコウさんが、「おいしい真鱈が入ったので、」と教えてくれたので、味噌チーズ焼きにしてみました。

いろいろな魚を味わい、楽しめるといいですね。

【まだら】

淡白な白身と
濃厚な肝を味わえる
脇野沢の代表魚

◆時期:1月～2月



6 月 17 日 (金)

チーズいにくだんご



メキシカンライス

チンゲンサイと
とうふのスープ

きょうのひとくちメモ



ちんげんさい
青梗菜...

ちんげんさいは、1970年代から日本でも育てられるようになったといわれる中国の野菜です。

じくの部分が幅広く厚みがあり、葉が丸いのが特徴で、加熱すると、葉がより鮮やかな緑色に

なります。あくが少なく、どんな料理にも合います。

今日の給食では、青梗菜をスープに入れました。とても体にいい野菜ですので、よく味わって食べてください。

ほけんきゅうしょくいいんかい
保健給食委員会

ほんざわ りた
本澤 りた

6 月 20 日 (月)

ひきゅうしょく

さくらんぼの日給食

てづくりさくらんぼゼリー



ぶたにくと

やさいのみそいため

むぎいごはん

バンサンスウ

きょうのひとくちメモ

さくらんぼの日…



さくらんぼというと、2つの実が一緒になっている形をイメージしますね。その姿通り、さくらんぼの日も、2つあります。1つは、数字の6がさくらんぼのシルエットと似ていることから6月6日です。もう1つは、さくらんぼの収穫が最盛期を迎える6月の第3日曜日、今年は6月19日です。この日には、山形県で「さくらんぼの種飛ばし大会」が行われています。

今日の給食では、1日遅れですが、さくらんぼのゼリーを作りました。生のさくらんぼもぜひ、旬のうちに食べてみてください！

ほけんきゅうしょくいんかい
保健給食委員会

さいとう たいが
斎藤 泰雅

6月21日(火)

げし こんだて
夏至献立

おひたし



たこやき



たこめし

かみないじる

きょうのひとくちメモ

夏至...

夏至は、日本で、最も昼の時間が長い日です。今日がその夏至の日です。地球の自転軸が少し傾いていることにより、起こる現象ですが、昔から作物を栽培する目安として使われてきました。

夏至が過ぎたら、稲の根がタコの足のようになり、大地にしっかり張るようお米の豊作を願ってタコを食べる風習があります。そこで、今日の給食は、タコ尽くしにしてみました。



たこ

蛸

かみない汁... かみなり汁は、栃木県の郷土料理で、水気を切った豆腐を崩しながら油で炒めて作る臭だくさんの汁物です。

豆腐を油で炒めている時のバリバリという音が、かみなりのようなので、かみなり汁という名前が付けました。

保健給食委員会 青木 佑太