

1月10日(火)

ふゆやす あ きゅうしょく
冬休み明け給食

ゆでやさい

ハートオムレツ

よくばい
あげパン

あさいい
ワンタンスープ

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

コッペパン・キャベツ・にんじん・はくさい

きょうのひとくちメモ

よくばい揚げパン...

ほとんどの学校の揚げパンは、ココアをまぶしたものです。でも、きな粉もすき！という気持ちをくんで、ココアときな粉両方を一度に味わえる揚げパンを作りました。

もちろん、手間が増え、時間もかかりますが、冬休み明け最初の給食として、みんなの笑顔を思い浮かべながら作りました。

よくばいあげパン

あ コ
げ コ
ぱ ア
ん

あ き
げ な
ぱ こ
ん

ふたつのあじが、いちどにあじわえてしまう！よくばりなあげぱんです！

1月11日(水)

かがみびら
鏡開き献立

ゆかいあえ

まるごとみかんゼリー

にざかな(モロ)

むぎいごはん

どうにふうするもの

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

かがみびら
鏡開き...

きょうは、鏡開きの日です。お正月にお供えし、年神様が
やどかがみもちひらわそうに
宿った鏡餅を開き(割り)、おしるこやお雑煮でいただく
ことで、今年1年の家族の無病息災を願うものです。

きゅうしょくもちかにいそうにふうするもの
給食では、餅の代わりにトックを入れたお雑煮風汁物を
つくしんねんあいさつかとちぎけんきょうど
作りました。また、新年のご挨拶も兼ねて、栃木県の郷土
りょうりしょうがつつくにつあ
料理で、お正月に作るモロの煮付けを合わせました。

ことしねんはき
今年1年も、張り切っていきましょう！



1 月 12 日 (木)

のいふいかけ

ごまあえ

さけのなんぶやき

むぎいごはん

だいにと
こんにゃくの
ために



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

キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

上部	中部	下部
		
・甘い ・水分が多い ・程よい食感	・甘みと辛みのバランスがいい ・やわらかい	・辛い ・水分が少ない ・硬い
合う料理		
・サラダ ・野菜スティック ・大根おろし（甘め）	・煮物 ・おでん ・ふろふき大根	・漬物 ・みそ汁 ・大根おろし（辛め）

だいにとん・・・

だいにとんは、ふとながかたちをしています。だいにとんのいち位置によって、あじちがだいにとんのいち位置によって、使い分けると、お料理がおいしくなるそうです。

だいにとんじょうぶあまかぶからま
大根の上部は甘く、下部になるにつれて辛みが増していきます。
きゅうしよくまるほんつかうちじょうずつかわ
給食では、丸ごと1本使いますが、お家では、上手に使い分けてみてください。

1 月 13 日 (金)



きょうのひとくちメモ

フライドチキン・・・

フライドチキンは、アメリカの料理として、^{いま} ^{せかいじゅう} 世界中で食べられています。これは、ファーストフード店であるケンタッキーの^{えいきょう} 影響が^{おお} 大きいといわれています。

フライドチキンは、^{からあ} 唐揚げや^{たつたあ} 竜田揚げとは^{ちが} 違い、ハーブ系の^{けい} 香辛料を^{こうしんりょう} きかせて^{あじつ} 味付けをし^あ 揚げています。

今日の給食では、アメリカの^{しゅう} ルイジアナ州の料理である^{きかい} ジャンバラヤと^あ 合わせてみました。これを^{みなみ} 機会に、南アメリカについて、^{しら} 調べてみてはいかがでしょう。



← ルイジアナ州の旗