

# 1月16日(月)



きょうのひとくちメモ

## とちぎけんきゅうしょく 栃木県給食...

とちぎけん ゆうめい 栃木県で有名なものといえば、なにをおも うかべますか？  
そうですね。かみぴょう、かみなり 雷、もやし、にら、ぎょうざ 餃子！  
きょう 今日、それらを取り入れた給食です。

かみなり きゅうしょく 雷が給食になるって、どういうことでしょうか。とてもおもしろ  
いと思いませんか？かみなり汁とは、じる みずき 氷切りをした豆腐を熱  
した鍋で炒めながらつく かみなり 雷のようなバリバリという音が  
な 鳴るので、この名が付けました。

とちぎけんみん 栃木県民であるみなさん、とちぎ しょく 栃木の食について、たくさん  
まな 学んでくださいね！

# 1月17日(火)

いよかん

ごまずあえ

さばのかレーふうみあげ

はつがげんまい  
いいごはん

なまあげとだいにこの  
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

## いよかん・・・

いよかんは、日本の在来種であり、9割が愛媛県産です。  
皮をむく面倒さから年々栽培量が減ってきていますが、受験  
シーズンには、いよかんの名前から「良い予感」と試験の合格  
祈願に送られることが多くなっているそうです。

さて、いよかんは、皮をむいて  
食べる果物です。外皮を外し、  
内皮を手で上手にむいて  
いただきますよう！

皮をむくのも、  
食べる勉強の一つです！



# 1月18日(水)

あんまん



かいそうサラダ



チャンポン



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

## チャンポン・・・

チャンポンとは、「さまざまな物を混ぜること、または混ぜたもの」を意味する言葉です。全国各地に同じ名前の郷土料理がありますが、今日の給食では、長崎県のチャンポンを作ってみました。太い麺と具材の多さが特徴です。

一人分ずつにまとめた麺を深皿にのせ、上からチャンポンのスープをかけて、食べてください。



さめないうちに、はやめに食べてくださいね。

# 1月19日(木)

やさいのんにくじょうゆあえ



むぎいごはん

やさいとわかめの  
とうふよせ

ぎゅうにくと  
じゃがいもの  
にもの



ちさんちしょう  
**地産地消**

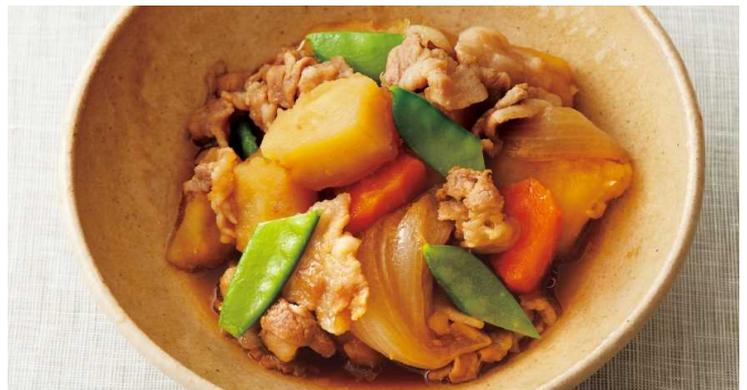
きょうとくじらまちしよくざい  
**今日の徳次郎町の食材**

キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

## にく 肉じゃが・・・

にく  
肉じゃがは、にほんのにこみりょうり  
日本の煮込み料理の一つですが、はじ  
まりは、1950年ごろといわれています。つかうざいりょう  
使う材料がカレーと似ていることから、せんじちゅうのくんたいりょうり  
戦時中の軍隊の料理としてつくられはじ  
め、ひろまったということです。おふくろの味のイメージが  
ありますが、まだつくられ始めて100年も経っていない  
りょうり  
料理なんですね。



# 1月20日(金)



ミルクプリン



ホイコーローどん



きのこはるさめの  
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**

にんじん・だいこんのは

きょうのひとくちメモ

がっこうきゅうしょくしゅうかん  
**学校給食週間**...

らいしゅう がつ 1 にち 23 から 27 にち は がっこうきゅうしょくしゅうかん  
来週の1月23日から27日は学校給食週間です。

ミルクプリンの蓋をよく読んでみてくださいね。

がっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう ほけんきゅうしょくいんかい じどう せいさく  
学校給食週間中は、保健給食委員会の児童が制作した

しょくいく かん どうが きゅうしょくじかんちゅう ほうえい  
食育に関する動画を給食時間中に放映します。

これをきかいに、しょくじのマナーや感謝の心を育てるよう

かんが 考えるきかいをもってください。

いつにもまして、とくしょくのあるきゅうしょく  
がとうじょうします! こうごきたい!!

