

1 月 23 日 (月)

がっこう きゅうしょく しゅうかん にち
学校給食週間27日まで



いちご



KOYOキッシュのパン

キャベツのスープ



ち さん ち しょう

地産地消

きょう こう よう ち いき しょくざい
今日の晃陽地域の食材

しょくぱん・キャベツ・にんじん・ロマネスコ

学校給食週間

KOYOキッシュのパン・・・

KOYOキッシュのパンは、^{じもと たき かねだ や}地元の^{しよく}滝の^{しの い ち く}金田屋の食パンと篠井地区にある^{たかはし しょうけい じょ}高橋養鶏所の^{たまご}卵、^{じもと や さい}地元の野菜を使って作ったキッシュです。

キッシュとは、パイやタルト^{き じ}生地で作った器の中に、^{うつわ なか}卵、生クリーム、ひき肉やアスパラガスなど^{や さい}野菜を加えてチーズをのせ、オーブンで^{や あ}焼き上げるフランスのアルザス＝ロレーヌ^{ち ほう}地方の郷土料理です。

^{きょう きゅうしょく}今日の給食のキッシュは、^{しよく}食パンを^{うつわ}器にして^{つく}作りました！

食パンを手で押して
つぶしたところに、
卵の液を注ぐのは、
とてもむずかしいです
(><) ””



1月24日(火)

郷土料理 Koyo給食

Koyoじゅずっこ
だんご



わかめとふの
すのもの



せきはん

さくらだいのかすづけ

たまねぎとなまあげの
みそしる

地産地消

今日の徳次郎町の食材

こむぎこ

学校給食週間

給食記念日...

今日、1月24日は給食記念日です。お祝いの気持ちを込めて、お赤飯の献立にしました。

徳次郎町の郷土料理として、池田貞夫さんに教えていただき、初めて給食に「じゅずっこ団子」を取り入れました。

じゅずっこ団子... 徳次郎町上町では伝統行事として、送り盆の翌日に女性たちによる百万遍念仏が続けられています。その際仏様にお供えする料理の一つに、「じゅずっこ団子」があります。その特徴は、もち米ではなく小麦粉を使い、水でこねて生地を作り、ゆでて団子にしてから餡でくるむものです。他の地域では、例をみない貴重な行事食です。

1 月 25 日 (水)

みや 宮っこランチ ふう 冬

きぶなの
ゆずゼリー



もやしとにらの
ごまあえ



さといもの
コロッケ

むぎいごはん

かんぴょうの
たまごとじ

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

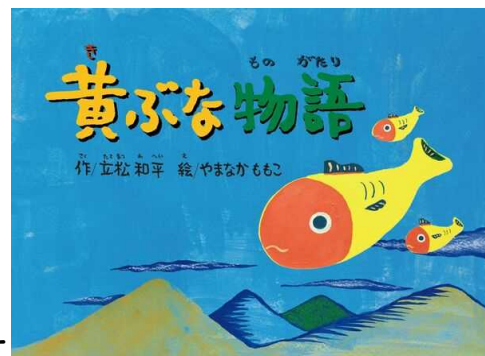
みや 宮っこランチ ふう 冬...



黄ぶなにちなんで健康になろう献立



「昔、宇都宮市で天然痘が流行った時に、黄色いぶなが市の中心部の
田川で釣れ、病人がその身を食べたところ病気が治った。」という伝
説にちなんで、病気除けとして
黄ぶなの形をした物を毎年新年に
神様に供えるようになりました。
これが黄ぶなの始まりです。



今日は、6年生に黄ぶなの民話を語ってほしいです。
耳を傾けて、よく聞いてください。

1 月 26 日 (木)

こーよー きゅうしょく
KOYO給食

KOYOだいのあまからあげ

こうようちいき がっこうえん どういつ こんだて
晃陽地域学校園統一献立



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

だいず・コロコロぎょうざ・にんじん

学校給食週間

こうようちいき どういつ こんだて
晃陽地域統一献立...

こんだてめい はじ につ こんだて こうようちゅう
献立名の始めにKOYOと付いている献立は、晃陽中と
とみやしゅう の いしゅう こう えいようし ちえ しほ じもと しょくざい
富屋小と篠井小の3校の栄養士が知恵を絞り、地元の食材
や企業の商品を使って作ったものです。

きょう きゅうしょく じもとのうか ふくだまつお そだ だいず
今日の給食では、地元農家の福田松男さんの育てた大豆
をつか あまからあ じもときぎょう う き まる ぎょうざ
を使った甘辛揚げと、地元企業の鵜の木丸い餃子の入っ
た野菜たっぷりのKOYOぎょうざスープを作りました。

ちいき しょくざい しょうようちいき よさ
地域のおいしい食材をいただくことで、晃陽地域の良さを
かん 感じてもらえるとうれしいです！

たべることは、いきること

きゅうしょく た まな じかん
給食は、食べることを学ぶ時間です。

1 月 27 日 (金)

さ の きゅうしょく
佐野給食

からしあえ

さのくろからあげ

むぎいごはん

しょうゆラーメンふうしる



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

はくさい・にんじん

学校給食週間

さ の きゅうしょく
佐野給食...

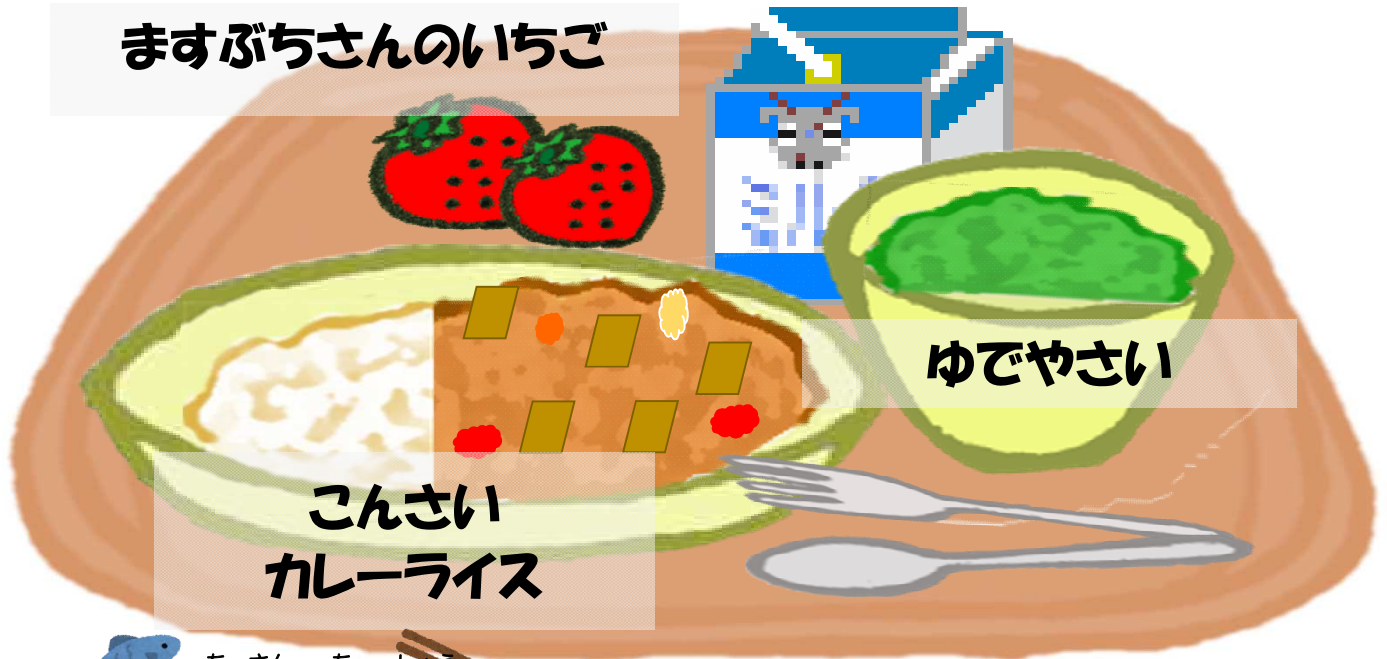
栃木県の南西に位置する佐野市にもおいしいご当地グルメがあります。今日の給食では、佐野市の黒唐揚げと佐野ラーメンを取り入れた献立にしました。

ソース味の唐揚げは、いつもとは違う味で面白いですね。ラーメンは麺が伸びてしまうので、なかなか給食で作るのは難しい献立です。いつもとは違う給食ですが、楽しんでみてください！



1 月 30 日 (月)

ますぶちさんのいちご



こんさい
カレーライス

ゆでやさい



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・いちご

きょうのひとくちメモ

いちご...



今日のいちごは、増渕政治さんの育て
たいちごです。いちごは、栃木県が全国1
位の生産量を誇り、もちろん富屋地区で
も栽培されています。

いちごは、12月から5月ごろまで収穫でき、楽しむことができます。単にいちごといっても、たくさんの種類があります。今日のいちごは、一番多く生産されているとちおとめですが、その他にもどんな種類があるのか調べてみてください。

1 月 31 日 (月)

きょうど りょう り きゅうしよく
郷土料理給食

みかんヨーグルト

どんどろけめし

みみうどん

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

きょう う どり りょう り
郷土料理・・・

きょう どりょう り
郷土料理とは、その地域に根付いた産物を使い、その地
き とく じ ちやう り ほう ほう つく ち い き ひろ でん しょう ち い
域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている地
き こ ゆう りょう り
域固有の料理をいいます。

きょう きゅうしよく とっとりけん きょう どりょう り
今日の給食では、鳥取県の郷土料理であるどんどろけめ
しと佐野市の郷土料理である耳うどんを作りました。

し ま ね けん ほう げん かみ なり あぶら いた
どんどろけとは、島根県の方言で雷のことで、油で炒め
た豆腐を混ぜたごはんです。由来はかみなり汁と似ていま
すね。

み み き じ み み かたち た
耳うどんは、うどんの生地を耳の形にして食べること
で、1年間、悪いうわさを聞いたり、聞かれたりせずに、
えん まん は こ
円満に運ぶといわれています。