



2月 給食ニュース



新年が明け、明るい気持ちで給食もスタートしました。2月は厳しい寒さの中にも、少しずつ春の兆しを感じられる時期です。給食でも、根菜類を使った体の温まる料理や、初春が感じられる料理を取り入れ、季節感を大切にしたい食事を提供していきます。



<1月の献立より>

7日(火) お正月料理



麦ごはん・牛乳・鮭の幽庵焼き・れんこんのきんぴら・雑煮汁・黒豆

日本では、お正月におせち料理やお雑煮を食べる習慣があります。それぞれの料理には願いが込められています。



「鮭の幽庵焼き」は、今が旬のゆずの果汁と刻んだ皮を使って、風味よく仕上げました。

7日(火) おはなし給食

『給食室のいちにち』

- 麦ごはん・牛乳
- 山川さんの給食のカレー
- 絵本の中の彩りサラダ
- ぎふだもんみかんゼリー



「2023年青少年読書感想文全国コンクール課題図書」安全でおいしい給食はどのようにして教室まで届けられるのか、楽しく学べる本です。

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。

笠松町や岐阜県各地の地場産物や郷土料理、海外からはアメリカの郷土料理を紹介しました。



30日(木) アメリカ料理

- バーガーパンズ
- スラッピージョー
- コールスローサラダ
- チキンヌードルスープ
- りんごゼリー



29日(水) 東濃・飛騨

- 中華麺
- 高山ラーメンの汁
- はつもおやきの五平だれ
- 飛騨ほうれん草の五色あえ



28日(火) 西濃

- 五目ごぼうごはん
- さけのねぎつちよみそ焼き
- 羽島風けんちん汁
- 南濃みかん



27日(月) 中濃

- 麦ごはん
- けいちゃん
- きゅうりとわかめの酢の物
- 沢煮椀

24日(金) 笠松町

- 麦ごはん
- さばの立田揚げ
- 小松菜と油揚げの煮びたし
- 船場鍋
- しころん

