



2月給食ニュース



1月の給食は「全国学校給食週間」にあわせて、日本の郷土料理や海外の料理、地場産物を取り入れた給食を提供しました。「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割について理解と関心を深め、学校給食の大切さを改めて考える期間になることが目的です。笠松町では、20日から30日までの期間を学校給食週間とし、給食を通してふるさと笠松を大切に作る心を育て、感謝の気持ちをもつことができるよう献立を考えました。

そんな1月の給食を紹介します。

20日(金)

麦ごはん、きなこ豆、
白菜ときゅうりの塩昆布あえ、
奥美濃風カレー、牛乳



奥美濃風カレーのポイントは、隠し味に郡上みそを入れることです。カレーの味がまろやかになるので、いつもと違ったカレーが味わえます。

23日(月) ふるさと笠松献立

麦ごはん、鮎の甘露煮、
ほうれん草と白菜のお浸し、
船頭鍋、しこらん、
牛乳



笠松の郷土料理「船頭鍋」と笠松の郷土銘菓の「しこらん」です。しこらは笠松の菓子組合の方が、給食のために作って下さいました。



24日(火) 沖縄料理

麦ごはん、豚肉のラフテ風、
にんじんシリシリ、
海の香スープ、かちわり黒糖、
牛乳



沖縄県の家庭料理である「にんじんシリシリ」。給食では食べやすいように、ツナやコーンと一緒に作りました。

25日(水)

ソフトスパゲッティ、ねぎ焼き、
れんこんサラダ、肉味噌ソース、牛乳



ねぎ焼きには、岐南町の特産品である「徳田ねぎ」を使用して作りました。

26日(木) バングラデシュ料理

牛肉の炊き込みご飯、
魚のマスタード焼き、
カレースープ、ヨーグルト、牛乳



米が主食で、魚や肉、ヨーグルトのような乳製品を使ったデザートをよく食べて、香辛料が効いたカレー味の料理が特徴のバングラデシュの料理をイメージした献立です。

27日(金) 鹿児島県の郷土料理

麦ごはん、鶏飯の具、
鶏飯のかけ汁、
さつまいもデザート、牛乳



鹿児島県奄美地域を代表する郷土料理「鶏飯(けいはん)」です。子どもたちはそれぞれ、ご飯の上に具材や汁をかけており、「はじめて食べたけどおいしかった！」と鶏飯を味わって食べていました。



30日(月)

麦ごはん、
かぼちゃのフライ肉味噌かけ、
きゅうりと糸寒天の酢の物、
羽島風けんちん汁、牛乳



羽島風けんちん汁には、れんこんを入れました。羽島市の特産物である「羽島れんこん」は、肉厚でやわらかく、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。