２月　給食ニュース

　年が明けて新たな１年がスタートする１月、給食も新たな気持ちでスタートしました。
１月の給食では、1月17日(1995年　阪神淡路大震災)に、学校給食が提供できない緊急時に対応するため備蓄している救給カレーを使用した防災給食を実施しました。また、１月24日から1月30日までの全国学校給食週間では、「ふるさと笠松給食」をはじめ、岐阜県の郷土料理や地場産物を取り入れた給食を提供しました。

9日(水)

冬休み明けの1月最初の給食は
「ゆかりごはん・ぶりの照り焼き・大根の甘酢あえ・雑煮汁」でした。
出世魚のぶりを使った照り焼きや、大根とにんじんの紅白なますをイメージした甘酢あえ、煮込みもちを入れた雑煮汁といったお正月料理の献立にしました。

10日(水)

お正月に食べる「黒豆」ですが、蒸しパンにいれました。おせちで残った黒豆をこのように食べるのもいいですね。

25日(木)

子どもたちが少し苦手な食材の「しらす干し」や「ピーマン」を使って和風トーストを作りました。

忙しい朝におすすめの料理です。作り方は笠松町のHPに掲載されています。

17日(水)　防災給食

26日(金)　ふるさと笠松給食

船頭鍋

しこらん

給食を通してふるさと笠松を大切にする心を育て、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。