

～日本の食文化～
おせち料理



今月は給食でもお正月料理を取り入れています。

おせち料理は新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。

まいづる海自カレー・まいづる海保カレー

舞鶴市は、全国で唯一、海上自衛隊の地方総監部と海上保安庁本部がともに所在する市です。その特色を活かし、市内の飲食店では「まいづる海自カレー」と、「まいづる海保カレー」を同時に味わえる「あいがけカレー事業」が進められています。夏休みに海上自衛隊と海上保安庁の方々を招いて、栄養士が調理実習を行い、給食向けのレシピを考案しました。学校給食では、給食週間に「まいづる海自チキンカレー」と「まいづる海保キーマドライカレー」をそれぞれ提供します。



1月24日～30日は
全国学校給食週間です

明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食。当時は貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために提供されました。

現在では栄養摂取のほか、地域の食材を知る機会として、生産や流通について学ぶきっかけとして、学校での食育の一環として位置付けられています。農業、漁業などに携わる生産者や学校給食に関わる人たちに感謝し、食べ物の大切さについて考えてみましょう。



9日(金) 麦ごはん

イタリアン
サラダ

みかん
ゼリー



ブロッコ
リーの昆
布茶和え

コーンフライ

ごはんにかけて食べよう

～今月の地産地消～

14日(水) いわし
21日(水) さば
29日(木) さごし、舞鶴抹茶
佐波賀だいこん

佐波賀だいこんは舞鶴市大浦の佐波賀地区で昔から作られ、一旦栽培されない時期もありましたが、近年注目されています。葉っぱもおいしく食べられます。



地産地消

13日(火) ごはん

筑前煮

五色和え

黒豆

豚肉の
かりん揚げ

14日(水) 牛肉とごぼうの混ぜごはん

ポテト
サラダ

切干大根の
煮物

ミニグ
レープ
ゼリー

いわしの
ピリッとソース



15日(木) ごはん、かつおふりかけ

野菜炒め

おからの
炒り煮

みかん

ごまザンギ

16日(金) 麦ごはん

ブロッコ
リーサ
ラダ

フルーツ
白玉



コーン
炒め

ちくわの
磯辺揚げ

ごはんにかけて食べよう

19日(月) ごはん

大根
サラダ

コロコロ
大学芋

きゅうり
漬け

豚肉の
みそ炒め

20日(火) ごはん

春雨サラダ

みかん



うずら
卵煮

春巻き



21日(水) 京田ごはん

小松菜の
ごま和え

五目豆

わらび餅

さばのみそ煮



京田ごはんは酒田の京田地域に伝わる郷土料理です。くずした豆腐や鶏肉が入っています。

22日(木)

午前中

1・2年生 授業
3年生 学期末テスト

≪全学年給食なし≫

午後 小6体験入学



23日(金) 麦ごはん

全曜日は
カレーの日

コーン
サラダ

レモン
ゼリー



福神
漬け

コロケ

まいづる
海自チキン
カレー

ごはんにかけて食べよう

26日(月) ごはん
いろいろやさしいふりかけ

ツナサラダ

カラフル
炒り卵

チーズ

豚肉の
アングレス

27日(火) ごはん

大根の
炒め煮

ごまじゃこ

白菜の
塩昆布
和え

ハンバーグ和風
きのこソース

28日(水) ウズベキスタン風ピラフ

キャベツの
サラダ

粉ふきいも

ミニ
ヨーグル
トゼリー

チキンカツレツ
かけソース

オリンピックのホームタウンになったことで、舞鶴市では今も交流が続いています。



29日(木) ごはん

佐波賀
だいこんの
葉のベーコン
炒め

のり豆
ポテト

佐波賀
だいこんの
みそ汁

みかん

さごしの
舞鶴抹茶
マヨネーズ
焼き



30日(金) 麦ごはん

全曜日は
カレーの日

ごぼう
サラダ

かぼちゃの
チーズ焼き



りんご
ゼリー

まいづる海保
キーマドライ
カレー

ごはんのにせて食べよう