



平成23年1月 中学校給食献立予定表(1)

春日井市学校給食センター

今月の献立目標 「郷土料理・家庭料理を食べよう」

私たちの住んでいる土地でとれた食べ物を使い、その土地にあわせた味や調理法で昔から伝えられている料理を「郷土料理」といい、また、その土地でしかできないものを「特産品・名物」といいます。今月は、「郷土料理」や「特産品・名物」、そして「我が家の自慢料理」としてみなさんから募集の家庭料理を給食向けにした、「おからコロッケ」「白身魚のあんかけ」「スタミナっとう」が登場します。郷土の味、家庭の味、地元の味を楽しんでください。

月	火	水	木	金
感謝して食べよう 	11日 発芽玄米ごはん 牛乳 カレーシチュー フルーツゼリー 福神漬 黒豆	12日 ソフトめん 牛乳 海鮮中華あん ◆小魚とナッツの揚げ物 りんご	13日 ミルクロールパン 牛乳 じゃがいものバター煮 オムレツ いちごジャム 卓上ケチャップ	14日 ごはん 牛乳 豆腐のオイスターソース煮 わかさぎの唐揚げ パイナップル
17日 麦ごはん 牛乳 ●さつまいものみそ汁 ●そぼろ丼の具 みかん	18日 ごはん 牛乳 大根と里いもの煮物 さばの銀紙焼 ココアパウダー	19日 中華めん 牛乳 五目ラーメンスープ さつまいもと大豆のかりんとう アーモンド入りチーズ	20日 バターロールパン 牛乳 ビーフシチュー ツナサラダ ミニゼリー	21日 ごはん 牛乳 吉野汁 ひじきのふくめ煮 黒ごまプリン
24日 麦ごはん はっこう乳 ◆煮みそ ★おからコロッケ ミックスナッツ	25日 くろロールパン 牛乳 白菜のクリーム煮 ハンバーグのトマトソース キウイフルーツ 1/2	26日 五目ごはん 牛乳 ★白身魚のあんかけ きゅうりのごまじょうゆあえ ◆栗ういろ	27日 ごはん 牛乳 すいとん ★スタミナっとう(納豆)	28日 麦ごはん 牛乳 ◆●ひきずり 味つき卵 ◆守口大根の浅漬 ◆抹茶パウダー
31日 麦ごはん 牛乳 厚揚げ丼の具 ◆切り干し大根のサラダ いよかん 1/4	<学校給食週間ってなに？> 戦争が終りお腹をすかせていた日本の子どもたちへ、12月24日に世界の国から食べものがおくられました。その日を記念して「学校給食記念の日」ができました。しかし、この日が冬休みになるので1か月おそくして、1月24日を「学校給食記念の日」とし、24日から31日までの1週間を「学校給食週間」としました。食べ物に感謝して残さず食べましょう。			

◎都合により献立を変更する場合があります。

◎◆印は、愛知県の郷土料理、特産品を使っています。

◎★印は、募集した応募献立です。

◎●印17日「さつまいものみそ汁」「そぼろどんの具」は、春日井産の八事五寸にんじんを使っています。
28日「ひきずり」の白菜は、藤山台・白山調理場は春日井産を使っています。

◎27日の「スタミナっとう」は、納豆とまぜて、ごはんにのせて食べてください。

「朝ごはんを食べよう！」啓発標語は、平成22年6月25日から9月3日のあいだで募集をし、総数2135作品の応募がありました。入賞した11作品を今月号から紹介していきます。

あさ練の 元気の源 あさごはん

坂下中 3年 鈴木 彩乃



※ 財団法人春日井市学校給食会のホームページでは、入賞したすべての作品を紹介しています。

<http://www.kasugai-kyushoku.com>