

1月食育だより

令和4年1月号
大府市立北山小学校

あ 明けましておめでとうございます。ことし こころ からだ すこ たち しゅうじつ ねん す 今年も心と体を健やかに保ち、充実した1年を過ごしましょう。

かくち きょうどりょうり し 各地の郷土料理について知ろう！

ちいき しょくざい つか ちいき あ ちょうりほう つく た べられてきた りょうり きょうどりょうり い 地域でとれた食材を使い、その地域に合った調理法で作られ、食べられてきた料理を「郷土料理」といいます。ぜんこくかくち ちいき むかし たいせつ りょうり こんねん と がっこうきゅうしょくしゅうかん で は各地の郷土料理を紹介していきます。

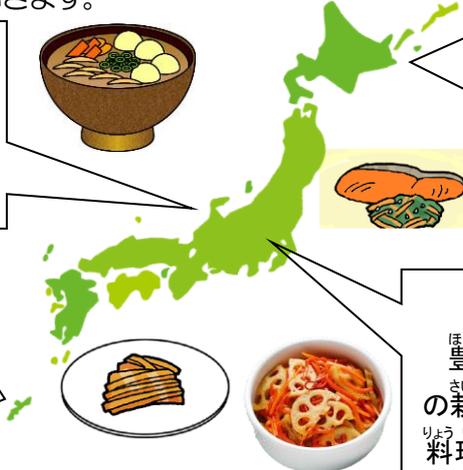
1/24 新潟県「のっぺり汁」
こんさい とりにく しよくざい つか 根菜や鶏肉などの食材を使ってつくられます。汁のとろみが餅のように見えることが名前の由来です。



1/24 北海道「ちゃんちゃん焼き」
しゆん きげ やさい む や 旬の鮭と野菜を蒸し焼きにしてみそで味付けをした料理です。名前の由来は、さまざま様々あり、「ちゃっちやとつくれるから」「お父ちゃんがつくるから」などがあります。



1/27 沖縄県「にんじんしりしり」
おきなわけん たまご いた あ にんじんと卵を炒め合わせた料理です。「しりしり」とは、せんぎ という意味で沖縄の方言です。



1/24 茨城県「れんこんのきんぴら」
ほうふ みず めく みずうみ ふ きん 豊富な水に恵まれた湖付近で、れんこんの栽培が盛んです。生産量が日本一なので、りょうり つか 料理によく使われます。



れいわ わん ど きたやましようがっこう ほしゅうこんだて 令和3年度北山小学校募集献立

チャプチェとは…
ちゅうせん ちゅうせん ぐざい はるさめを中心とした具材が入った炒め物です。

ヤンニョムキチンとは…
とりにく あまから 鶏肉のからあげに甘辛いタレをからめた、韓国の料理です。

牛乳

おもな材料
つばた肉・はるさめ・にんじん
ピーマン・玉ねぎ・しいたけ

料理名
チャプチェ ヤンニョムチン

おもな材料
とり肉・しょうが
でんぷん・いりごま

おもな材料
わかめ・にんじん
玉ねぎ・えのきたけ
白さい・たけのこ
コン・ねぎ

料理名
ご飯

料理名
わかめスープ

そうすう てん なか 総数233点の中
えら から選ばれた
ねん くみ 年組
さん の
こんだて 献立を
28日(金) に実施します。



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」です。



※給食実施日の2日前(土日祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。