



1月こんだてひょう

舞鶴市立福井小学校
令和3年1月8日

<給食週間 1月25日(月)~29日(金)>

全国学校給食週間(1月24日~30日)に合わせ、福井小学校でも給食週間としての取組を行います。毎日の給食や家での食事には、多くの人に関わっています。この機会に食を見つめなおしてみましよう。



今月の地場産物



サワラ



ワカメ



アジ

げつようび 月曜日はごはん	かようび あじつ 火曜日は味付けごはん	すいようび かこう 水曜日は加工パン	もくようび むぎい 木曜日は麦入りごはん	きんようび 金曜日はパン
11日(月)	12日(火) <みやづ>	13日(水) <昔からの定番給食>	14日(木) <ふくおか>	15日(金) <昔の揚げパン>
 成人の日	丹後バラ寿司 サワラの西京焼き すまし汁 <丹後バラ寿司> 京丹後や宮津市で食べられる「ちらし寿司」のことで、サバの水煮缶を甘辛くそぼろにし、バラ寿司の上に乗せるのが特徴です。	ミルクパン ポークビーンズ パインサラダ <ポークビーンズ> 給食の定番とも言えるポークビーンズは、アメリカの家庭料理です、アメリカでは、大豆ではなく、インゲン豆をよくつかわれています。	麦入りごはん 筑前煮 雑煮 <筑前煮> おせち料理の一つの筑前煮は、博多を中心とした福岡県の郷土料理です。昔は、福岡県北部・西部を筑前と呼んだことから、筑前煮と呼ばれるようになったそうです。	シュガー揚げパン スイートポテトサラダ 卵スープ <揚げパン> 揚げパンは、昭和27年から給食に出されるようになりました。当時は食料が少なくなかお腹をすかせた子どもたちを喜ばせたおもいとの思いで、パンを油で揚げ砂糖をまぶしたのが始まりだとされています。
18日(月) <日本のカレー>	19日(火) <まいづる>	20日(水) <アメリカ>	21日(木) <まいづる>	22日(金) <ほっかいどう>
ごはん ビーフカレー 切干大根のナムル <日本のカレー> カレーは、明治時代にインドから伝わったそうです。昭和29年にカレーウが売られ、日本の食卓に馴染みのとろみのあるカレーになったそうです。	京田ごはん 高野豆腐の卵とじ さつま汁 <京田ごはん> 西舞鶴の京田地区に伝わるごはんです。具に豆腐が入っているのが特徴で、昔はとても貴重な栄養源でした。	全粒粉パン スラッピージョー ABCマカロニスープ <スラッピージョー> アメリカで人気のサンドウィッチです。「スラッピー」は、英語でパンにはさむとポロポロとこぼれてしまう様子のこと、「ジョー」は、この料理を考えた人で、「スラッピージョー」と付いたそうです。	麦入りごはん 海軍さんの肉じゃが 小松菜の煮びたし <海軍さんの肉じゃが> 明治時代、東郷平八郎がイギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられず、ワインやバターに代わり、砂糖やしょう油で作ったのが「肉じゃが」のはじまりとされています。	小型パン 北海道みそラーメン 野菜チップス <北海道みそラーメン> 日本で最初のラーメンブームを巻き起こしたのが、ご当地グルメ「北海道みそラーメン」だそうです。寒さの厳しい冬の濃厚なスープと発酵食品のみそやバターで体の芯まで温まるラーメンが特徴です。
25日(月) <昔の給食>	26日(火) <ウズベキスタン>	27日(水) <イタリア>	28日(木) <ながの>	29日(金) <フランス>
ごはん ししゃもの香味揚げ 大根のみそ汁 味付け海苔 <昔の給食> 明治22年、十分な食べ物がない時代、学校にお弁当をもって来られない子どもたちのために、家から持ち寄った野菜や米で、おにぎりやみそ汁を作ったのが給食のはじまりだとされています。	ウズベキスタン風ピラフ サラダ ガロフ風スープ <まいづるとウズベキスタン> ウズベキスタンは、東京オリンピック、パラリンピックのホストタウンとなっています。ウズベキスタンの文化を、食を通して感じてみましょう。	黒糖パン ボロネーゼスパゲティ フルーツヨーグルト <ボロネーゼスパゲティ> イタリア北部のボローニャという街が発祥とされています。刻んだ玉ねぎ、セロリなどの香味野菜を炒め、挽肉、トマトとで煮込んだソースが特徴です。	麦入りごはん アジの丸ごと揚げ ぽかぽか汁 野沢菜ふりかけ <野沢菜ふりかけ> 信州でよく食べられる野沢菜漬は、赤カブの一種です。250年ほど前、京都の寺で修行した住職が、赤カブの種を持ち帰り栽培したのが始まりだとされています。	パン 鶏肉のプロバンス風 南瓜のポターージュ <鶏肉のプロバンス風> 南フランスのプロバンス地方の料理で、オリーブオイルやトマトを使った料理で、隣接するイタリアやスペインの影響を受けたとされています。

今月は、日本各地の郷土料理や、昔から受けつがれている料理、海外の家庭料理などが登場します。献立の紹介を見ながらたべましよう。