

今月の食育目標

給食の栄養や作法について 1年間をふり返ってみよう!



座間市の郷土料理給食に ざまりんマークが付いています。 探してみてください!



Table with columns for Date, Day of Week, Main Dish, Side Dish, and Energy/Fat/Carbohydrate content. Includes a pink section for '★6-3コラボきゅうしょく★' and a yellow section for '6年生の皆さんへ'.

表示している栄養価は4年生のもので、仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和7年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう!」 にゅうめん：奈良県

全国的にも知られていて家庭でも手軽に食べられるにゅうめんは、奈良県の郷土料理です。奈良県桜井市がそうめんの発祥の地と言われており、この地で作られるそうめんを「三輪素麺」といいます。「三輪素麺」の歴史は1200年以上とされ、日本最古の素麺産地とも言われています。にゅうめんは、そうめんを温かいダシで食べる料理で、漢字で書くと「入麺」・「煮麺」となります。その文字の通りそうめんを煮たもので、冬は暖かく夏は冷やして、かまぼこやエビ、きのこなど季節によってさまざまな具材を入れて食べます。そうめんは夏の風物詩としても定番ですが、温かい「にゅうめん」は、心も体もほくほくと温めてくれます。奈良県の郷土料理を味わって食べてください。

