

今月の食育目標

給食は栄養の整った食事であることを知ろう!

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, and Nutritional Information. Includes rows for 11th to 31st of January with various meals like Gohan, Roll Pan, and Pizza.

材料の都合により変更する場合があります。

1月 テーマ献立「座間の味 郷土料理を知ろう」～煮しめ～

1月は、お雑煮・おせち料理・七草がゆ・鏡開きなど日本に古くから伝わる行事にちなんだ行事食が多くあります。煮しめは、お正月に食べるお節料理の一つです。おせち料理はもともと、農作物の収穫を神様に感謝することを目的としてつくられました。特に煮しめは、お節料理の基本のような料理です。座間でも昔からお正月には、畑で収穫された野菜などを使った「煮しめ」が食べられていました。

給食では、座間で収穫した「さといも」「にんじん」「ごぼう」のほか、「れんこん」、「こんぶ」、「鶏肉」や「竹輪」など、多くの食材が入っているので栄養満点です。味わっていただきます。

「今月使用予定の座間産の農産物」
ごまつな はくさい
ほうれんそう
ながねぎ だいこん
ごぼう さつまいも
さといも にんじん
だいず みそ

※献立表は、東原小学校のホームページでも閲覧可能です。