

# 1月 主な行事食

## 群馬県の郷土料理～おっきりこみ～



- わかめごはん
- 厚焼きたまご
- 牛乳
- 野菜のごま煮
- おっきりこみ

今日の給食は、群馬県の郷土料理「おっきりこみ」です。おっきりこみは、幅広の麺と野菜ときのがたっぷり入った汁です。地域によっては呼び方も違って、「おきりこみ」や「煮ぼうとう」などと呼ばれています。麺の粉が溶け出してとろみもつくので、体がとても温まります。お味はいかがですか？

## 行事食～小正月～



- ごはん
- ぶりの照り焼き
- 牛乳
- 春菊のおかかあえ
- 白玉雑煮

1月1日の元旦を「大正月」と呼ぶのに対して、1月15日を「小正月」と呼びます。この日までをお正月とし、地域によって様々な行事が行われます。また、小正月には縁起のいい食べ物を食べる風習があり、今日の給食は出世魚である「ぶり」を使ったぶりの照り焼きが出ています。そして白玉もちを使ったお雑煮も出ているので、のどに詰まらせないようによく噛んでゆっくり食べてくださいね！

## 全国学校給食週間



- ごはん
- 鮭の塩焼き
- 牛乳
- 青菜とツナの和え物
- ふりかけ
- ニラ豚汁

1月24日から30日までを「全国学校給食週間」としています。この週間は学校給食の役割について理解と関心を高め、より充実をはかることを目的として定められました。給食の始まりは、約135年前に山形県で貧しい子供たちに昼食を提供したのが始まりとされています。そして全国に広まり、現代では栄養バランスの整った給食になり、成長期のみなさんの成長や望ましい食習慣を身につける重要な役割を果たしています。今日の給食は、初めての給食を意識した献立です。よく味わって、午後の授業も頑張りましょう。

## 世界の料理～ドイツ～



- 背割れコッペパン
- フランクフルトケチャップソースかけ
- 牛乳
- ジャーマンポテト
- アイントプフ(ドイツ風コンソメスープ)

ドイツは寒い冬に備えるため、保存のきく食品が好まれていて、肉を加工したソーセージやハムが古くから親しまれています。また、寒冷地でも育ちやすいじゃがいもが広く栽培され、ドイツ料理にはなくてはならない食材となっています。今日の給食は、ドイツ料理で有名なフランクフルトやじゃがいもをたくさん使ったジャーマンポテト、豆とたっぷりの野菜が入ったドイツ風のコンソメスープ「アイントプフ」です。ドイツの味を味わいましょう。