

12月 主な行事食

郷土料理「秋田県」



■わかめごはん ■厚焼きたまご ■きりたんぽ汁

■牛乳 ■みそマヨあえ

今日の給食は秋田県の献立です。秋田県は東北地方に位置し、なまはげや大曲花火大会が有名です。今日の給食で出ている「きりたんぽ」は、ごはんをすり鉢でつぶし、くしに細長くぬりつけて焼いたものです。お米の生産が盛んな秋田県ならではの料理で、鶏ガラベースの汁に鶏肉や野菜、そしてきりたんぽを入れてじっくりと煮込みます。鶏肉と野菜のうまみが出た汁は、寒くなった冬には体を温めてくれるぴったりの料理です。秋田県の代表的な郷土料理をおいしくいただきましょう。

世界の料理「イギリス」



■黒パン ■スコッチエッグケチャップソース ■豆乳チャウダー

■ジョアストロベリー ■カラフルサラダ

今日は世界の料理「イギリス」の献立です。イギリスは海に囲まれているため、新鮮な魚介類がたくさんとれる国です。また、国の約半分が牧場や牧草地のため、肉類や乳製品も豊富です。今日の給食で出ている「スコッチエッグ」は有名なイギリス料理の一つです。ゆで卵をひき肉に包んであげたもので、ピクニックの定番のおかずで、冷めた状態で食べる事が多いそうです。今日は調理場手作りのケチャップソースをかけて提供します。イギリスの味をいただきましょう。

いせさきふるさと給食

「ミルキーシェリー(お米)」

「有機にんじん」



■ごはん ■ビビンバ ■たまご春雨スープ

■牛乳 ■有機にんじんのナムル

今日の給食はみんなが住んでいる伊勢崎市でとれた野菜とお米を使った特別献立「いせさきふるさと給食」です。伊勢崎産の有機にんじんと小松菜を使ったナムル、甘くて粘り気の強い「ミルキーシェリー」というお米で炊いたご飯で、みんなが大好きなビビンバにしました。農家さんが愛情こめて作った野菜やお米を感謝していただき、よく噛んで味わって食べてくださいね！