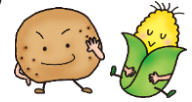


2月 主な行事食

郷土料理～北海道～



- ごはん
- 牛乳
- エスカロップ(とんかつデミソースかけ)
- コーンライスの具
- じゃがいも団子のスープ



今日は北海道の郷土料理です。北海道は日本の耕地面積の約4分の1を占め、冬が寒く夏も涼しい気候は、農産物を貯蔵するのに適しています。広大な土地を生かして様々な食材が作られています。今日は全国生産量1位のとうもろこしを使った「コーンライスの具」と、同じく全国生産量1位のじゃがいもを使った「じゃがいも団子のスープ」です。また、エスカロップとはバターライスの上に薄切りのとんかつをのせ、デミグラスソースをかけた北海道根室市の名物料理です。エスカロップとはフランス語で肉の薄切りという意味を表す「エスカロップ」が語源とされています。50年ほど前に根室市のレストランで考案され、今では根室市周辺の多くの飲食店で提供されています。

行事食～いせさきづくしの日～



- ごはん
- ふりかけ
- 牛乳
- 伊勢崎神社コロッケ
- 十兵衛白菜のあさづけ
- かきたま汁



今日の給食は、伊勢崎のブランド野菜「十兵衛白菜」を使った浅漬けと、伊勢崎神社コロッケです。十兵衛白菜は、糖度10度以上、一玉3キロ以上の品質のよい白菜でシャキシャキとした食感と甘味が特徴です。伊勢崎神社コロッケは、昔、伊勢崎銘仙を取り扱う仕事をしていた夫婦が、銘仙の売上げが下火になったことをきっかけに転業して作ったのが始まりとされています。ソースを独自に調合し、じゃがいもと小麦粉で作った肉の入っていないコロッケを作り、午前中は伊勢崎市の町中をリヤカーを引いて売り歩き、午後は伊勢崎神社の境内でリヤカーを止めて売っていたことから、いつの間にか「伊勢崎神社コロッケ」と呼ばれるようになりました。

行事食～いせさき家族でいただきますの日～



- 丸パン(横切り)
- 牛乳
- メンチカツ
- かんてんサラダ
- 相川さんちの洋風すいとん



今日の給食は「いせさき家族でいただきますの日」家族の絆部門で銅賞を受賞した、境采女小学校5年生の相川果歩さんの作品「相川さんちの洋風すいとん」です。にんじんを練りこんだすいとんと、ほうれん草を練りこんだすいとんの二色のすいとんを使用しました。すいとんというと、和風だしとおしょうゆで味をつけることが多いですが、今日のすいとんは洋風の味付けになっています。いつもと少しちがうすいとんを味わって食べてみてください。