

1月給食だより

1月のめあては
「感謝して食べよう」です。



ひょうごまる 兵庫を丸ごといただきます！

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひします。さて、1月24日～28日は「全国学校給食週間」にちなみ、兵庫県の美味しいものを給食にたくさん取り入れています。皆さんが知っているものはありますか？地元の恵みをしっかり味わってくださいね。

26日：但馬・丹波

丹波と言えば「黒豆」。給食ではコロッケにして出しています。朝来市特産の「岩津ねぎ」はすまし汁に、養父市特産の「朝倉山椒」はポテトサラダの味つけに使いましたよ。爽やかな山椒の香りを楽しみましょう。

28日：北・西播（多可・西脇）

多可町特産の「播州百日どり」は強い旨味とあふれる肉汁が特徴。また、ごま和えには西脇市特産の「金ごま」を使っています。貴重な国産ごまの豊かな風味を感じてくださいね。

24日：中・西播（姫路）

生姜醤油が特徴の「姫路おでん」に「ひねポン」、赤穂の塩を使った味つけのりが登場。ひねポンには兵庫県産のゆずを使っていますよ。

27日：淡路

淡路の美味しい食材が盛りだくさん！「タコ」はスパゲティに、「レタス」と「玉ねぎ」はマリネになって登場しますよ。

25日：小野市

小野市産山田錦100%で作った日本酒「おの恋」。その酒かすを使ったかす汁が登場！粟生町の北山農産さんが心を込めて育てた人参はコロッケにして出しますよ。

クイズ★七草って知ってる？

1月7日に一年の健康を願って食べる「七草がゆ」。

次の口を埋めて、七草の名前を完成させましょう！

① せ ② な ③ ご よ



④ は べ ⑤ ほ の



⑥ す ⑦ す し



おうち時間de作ってみよう

くかまぼこの飾り切り>



これは「手綱かまぼこ」という切り方です。

他に鶴やウサギ、孔雀などいろいろなものが作れますよ。

作り方

切る…… 残す――

① 板から外したかまぼこを1センチ幅に切る。

② リングの皮をむくように白とピンクの境目に沿って、最後1/3を残して切る。



③ 切り離れたピンクの部分の中央に縦に切り込みを入れる。



④ ピンクの部分の端を持ち、内側から中央の切り込みに通して引き出すと完成！

① せ ② な ③ ご よ ④ は ⑤ ほ の ⑥ す ⑦ す し

七草がゆ ① せ ② な ③ ご よ ④ は ⑤ ほ の ⑥ す ⑦ す し