

令和6年度 2月 給食一口メモ②

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	献立名 <small>こんだてめい</small>	一口メモ <small>ひとくち</small>
2/10 (月)	ごはん ユーリンチー わかめのあえもの タイピーエン ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしまん まつしまん まつしまん 今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産ねぎ、松島産はくさい、わか め、ちくわ、豚肉、牛乳です。 ひとくち はな くもと 一口メモは「タイピーエン」についてのお話しです。タイピーエンとは、熊本 けん きょうどりょうり たまご ぶたにく やさい はい ぐ ちゅう 県の郷土料理で、卵や豚肉、いか、野菜などが入った、具だくさんの中華 かふるさめ めいじ じだい くもとけん うつ す ちゅうごくじん つた 風春雨スープです。明治時代に熊本県に移り住んだ中国人から伝わった ものが、なが あいだくまもとけん ひと あい きょう ものが、長い間、熊本県の人たちに愛されてきたそうです。今日のおかず のひとつである“ユーリンチー”も中華料理で、揚げた鶏肉に、ねぎやしょう がを使ったたれをかけた料理です。2種類の中華風の料理をよく味わって 食べましょう。
2/11 (火)	けんこく きねん ひ 建国記念の日	
2/12 (水)	ごはん ぶりのあまみそ焼き まつしまん に 松島産だいこんのそぼろ煮 こまつな しる 小松菜のみそ汁 ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしまん まつしまん まつしまん 今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産だいこん、松島産ねぎ、 豚肉、牛乳です。 ひとくち だいこん はな だいこん ふゆ しゅん やさい 一口メモは「大根」についてのお話しです。大根は冬が旬の野菜で、 かぜを予防したり、からだ ちょうし ととの はたら かぜを予防したり、体の調子を整えたりする働きのある“ビタミンC”が たくさん含まれています。きょう きゅうしよく つか まつしま 今日の給食に使っているのは、松島でとれ た新鮮でおいしいだいこん えいよう じもと あじ あじ た新鮮でおいしい大根です。栄養たっぷりの地元の味を、よく味わっ て食べましょう。
2/13 (木)	ソフトパン まつしまん 松島産トマトソースのオムレツ きのことマカロニのソテー スコッチブロス ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしまん おおむぎ ようこむ 今日の地場産物は、松島産トマト、カラーピーマン、大麦、パン用小 麦粉、牛乳です。 ひとくち はな 一口メモは「スコッチブロス」についてのお話しです。スコッチブロス は、にく やさい おおむぎ はい ちほう だい は、肉や野菜、大麦が入っている、イギリスのスコットランド地方の代 表的なスープです。スコットランド地方は、気候の関係で、栽培できる ひょうでき ちほう きこう かんけい さいばい 食材が限られてしまいますが、その限られた食材を使って作る栄養 しよくざい かざい かざい しよくざい つか つく えいよう 豊富なスープがスコッチブロスです。それぞれの食材のうまみをよく 味わって食べましょう。
2/14 (金)	ごはん チキンカレー キャベツのツナのサラダ いちごゼリー ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしまん まつしまん ぎゅうにゅう 今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産トマト、牛乳です。 ひとくち やさい はな きゅうしよく まいにち 一口メモは「野菜」についてのお話しです。給食では、毎日、いろい ろな種類の野菜を使うようにしています。野菜は、“ビタミン”が体の調 しゅるい やさい つか やさい ちほう ちよ 子を整えてくれたり、“食物せんい”がお腹の調子を整えてくれたりす うし ととの しよくもつ なか ちょうし ととの る他に、肉や魚などの栄養がしっかり働くためのお手伝いをしてくれ る役割もあります。にく さかな えいよう はたら てつた る役割もあります。肉やごはん、牛乳と合わせて、様々な野菜を食べ て、かぜなどを予防し、げんき す て、かぜなどを予防し、元気に過ごせるようにしましょう。