

令和7年度 1月 給食一口メモ①

《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>
1/5 (月)	冬季休業 <small>とうき きゅうぎょう</small>	
1/6 (火)	冬季休業 <small>とうき きゅうぎょう</small>	
1/7 (水)	冬季休業 <small>とうき きゅうぎょう</small>	
1/8 (木)	背割りコッペパン ロングウインナー マカロニのクリーム煮 ポトフ 牛乳 コーヒー牛乳の素 <small>せわ ぎゅうにゅう もと</small>	今日の地場産物は、松島産だいこん、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは「ポトフ」についてのお話です。ポトフは、フランスの家庭料理のひとつで、“火にかけた鍋”という意味があります。鍋といっても、日本の鍋のように、家族で一つの鍋を囲んで食べる、という習慣はなく、肉のかたまりや大きく切った野菜を、長時間煮込んで作る料理です。給食では、フランクフルトソーセージと野菜を煮込んで作っています。それぞれのうまみをよく味わって食べましょう。
1/9 (金)	ごはん ビーンズドライカレー スマイルポテト ジュリアンスープ ヨーグルト 牛乳 <small>ぎゅうにゅう</small>	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産だいこん、豚肉、牛乳です。 一口メモは「ジュリアンスープ」についてのお話です。ジュリアンは、フランス語で“女性の髪の毛のように細い”という意味があり、ジュリアンスープは、細切りにした材料を煮込んだスープのことです。今日の給食では、せん切りにしたベーコン、たまねぎ、にんじん、だいこん、キャベツが入っています。せん切りにすることで、食材のうまみやあまみが、スープに溶け出しやすくなります。よく味わって食べましょう。

松島町学校給食センター