

平成 31 年 2 月 6 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 ほたてごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ
ほうれんそうとコーンのあえもの ジャがいものみそ汁 キャンディチーズ



【ひとロメモ】

北海道の料理を味わおう

(食事と文化)

今日の給食は、北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。5年生は、社会科で北海道の農業やくらしを習いましたね。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われているほたて貝は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今ごろの季節です。ほたての他にも湖でたくさんとれる「わかさぎ」、北海道の特産物である「とうもろこし」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。

【献立名】

ほたてごはん キャンデイチーズ わかさぎのから揚げ
ほうれんそうとコーンのごまドレッシングあえ じゃがいものみそ汁



【ひと口メモ】

北海道の料理を味わおう

(食事と文化)

今日の給食は北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。5年生は社会科で北海道の農業や暮らしを習いましたね。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材料に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われているほたて貝は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今ごろの季節です。ほたての他にも湖でたくさんとれる「わかさぎ」、北海道の特産物である「とうもろこし」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。

平成31年 2月 6日(水) 飯山学校給食センター

【献立名】ほたてごはん 牛乳 わかさぎの唐揚げ
ほうれん草とコーンのあえもの
じゃがいものみそ汁 キャンディーチーズ

《今日の丸亀産の食材》

米、じゃがいも、ほうれん草
葉ねぎ、キャベツ



【ひとロメモ】

北海道の料理

(食事と文化)

今日はめあては「北海道の料理を味わおう」です。

今日の給食は北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。5年生は社会科で北海道の農業や暮らしを習いましたね。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材料に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われているほたて貝は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今ごろの季節です。ほたての他にも湖でたくさんとれる「わかさぎ」、北海道の特産物である「とうもろこし」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。