

令和4年 2月 25日(金) 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和え物  
じゃがいものみそ汁 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。

令和4年 2月 25日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ  
元気サラダ 豚汁 焼きプリンタルト



【ひと口メモ】

## リクエスト給食を味わって食べよう

(社会性)

今日は、西中学校のリクエスト献立です。

メニューを選んだ理由は、「豚汁」や「元気サラダ」は一品からたくさんの野菜をとることができ、健康的であるからということ、クラスの中で出た意見を参考に組み合わせたそうです。

そして、クラス内でリクエスト献立を決める時に、みんなが笑顔で楽しく決めことができたのが印象的だったようです。全体的にみんなが好きな給食なので、できる限り減らさずにたくさん食べてほしいとの西中学校3年生からのメッセージです。

令和4年 2月 25日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】 ほたてごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ  
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》  
ほうれん草 葉ねぎ  
じゃがいも キャベツ



【ひと口メモ】

## 北海道の料理を味わおう

(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。