

2月1日～10日の給食を紹介します！

令和4年2月18日

地元産のしし肉を給食でいただきました！



2月1日(火)

- ・ごはん ・牛乳 ・青のりポテト
- ・しし肉のすき焼き風煮
- ・キャベツのこんぶ和え

2月最初の給食は、伊根町産のしし肉を使ったすき焼き風煮でした。なかなか食べられないしし肉ですが、こうして給食で食べられることに感謝したいです。しし肉はとてもおいしく、すき焼き風煮にすることでいろいろな具材の出汁もたっぷり含まれており絶品でした。子ども達もとてもおいしそうに食べていました。

豆たっぷりシチューを食べました！地元のみかんも登場！



2月2日(水)

- ・ごはん ・牛乳
- ・鶏肉のトマト煮 ・豆豆シチュー
- ・ドレッシングサラダ ・みかん

カレー同様に人気のシチューはいつも手作りです。今日は豆豆シチューということで、大豆と金時豆が入っていました。また、みかんは本庄でとれたみかんです。酸味があり爽やかな味を楽しめました。

節分献立！いわしや大豆をいただきました！



2月3日(木)

- ・炒り大豆ごはん ・牛乳
- ・いわしの丸干し ・白菜の即席漬け
- ・すまし汁 ・はなくそまめ

炒り大豆ごはんはオーブンで炒った大豆をごはんと一緒に炊くので、香ばしくとてもいい香りがしました。毎年出しているいわしの丸干しはいつも以上に大きいいわしでしたが、みんながんばって食べていました。はなくそまめは、お釈迦様にお供えするお菓子として昔から伊根町でも食べられて来たそうです。これからも、給食を通して大切な文化を伝えていきたいと思ひます。

手作りつくねバーグを食べました！



2月4日(金)

- ・ごはん ・牛乳
- ・つくねバーグ ・粉ふきいも
- ・大根のレモンドレッシング・みそ汁

今日は、いつも食べているハンバーグとは少し違う、つくねバーグです。地元産の鶏ひき肉と豆腐、玉ねぎ、九条ねぎを混ぜ合わせて作りました。その上には特製手作りあんをかけました。手作りのあんには酢が入っているので、甘辛い濃いたれ等とはまた違う味で鶏肉の味をしっかり味わうことができました。

調理の工夫でといむね肉もやわらかくなりました！



2月7日(月)

- ・ごはん ・ジョア(ブルーベリー味)
- ・鶏肉と野菜の甘酢あん
- ・春雨の中華サラダ ・洋風じゃこスナック

今日の鶏肉と野菜の甘酢あんには鶏のおね肉を使いました。鶏のおね肉はパサツとしやすいですが、調理員さんがやわらかく食べられるように工夫をしてくださいました。揚げる前に塩と砂糖を入れた水に漬けておくことや、長時間揚げすぎないようにすることで、やわらかい肉になります。子ども達に美味しく食べてもらえる様にいつも工夫をしてくださっています。

新メニュー！！手作りピロシキを食べました！



2月8日(火)

- ・ピロシキ ・牛乳
- ・ボルシチ ・りんごのサラダ

今日は新メニューのピロシキでした。手作りパンは子ども達も大好きですが、中に具が入っている物は初めてです。子ども達もどんなパンなのか楽しみにしてくれている様でした。ピロシキは焼くタイプと揚げるタイプがありますが、今回は焼いて出しました。中には、鶏ひき肉、春雨、たまねぎ、ゆで卵、キャベツがたっぷり入っていました。とてもおいしいパンに子ども達も喜んでいました。ボルシチには地元産のビーツを使い野菜もたっぷり入れました。ロシア料理を満喫した日でした。



ふわふわ！地元産の鶏肉と卵で親子丼をいただきました！



2月9日(水)

- ・親子丼
- ・牛乳
- ・即席漬け
- ・きな粉大豆
- ・白菜のみそ汁

今日は地元産の鶏と卵を使った親子丼でした。給食の放送では、なぜ親子丼というのかというクイズをし、食べ物や料理に興味を持ちながらおいしく食べられるようにしました。きな粉大豆は大豆をオーブンでじっくり焼いてから、砂糖と水を加熱したところに入れ、きな粉をふります。カリカリの大豆はほんのり甘くたくさん食べたくなる味でした。

しっとりおいしいさわらの塩焼きを食べました！



2月10日(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さわらの塩焼き
- ・キャベツのごま和え
- ・じゃがいもと糸こんにゃくの煮物

今日は、伊根町でとれたさわらをいただきました。さわらはパン粉やチーズをかけたり、ソースをぬったりと味をしっかりつけて食べる人が多いですが、塩焼きもおいしく食べることができました。表面に少しだけ油をぬり、オーブンで25分ほど焼いてもらいました。他の魚の塩焼きは魚焼き機を使うことが多いですが、さわらはオーブンで焼くことでしっとりとした食感を楽しむことができました。

これからも、どの様にしたら子ども達に美味しいと思ってもらえるか、そして素材の良さを伝えられるかを考えることを大切にしていきたいと思います。