

# 1月22日～31日の給食を紹介します！

令和6年2月22日

## 給食週間スタート！世界の味巡り！一日目はイギリス料理！



1月22日（月）

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・スコッチブロス
- ・フィッシュアンドチップス
- ・パリパリパン粉のキャベツサラダ

1月24日から30日は「全国学校給食週間」でした。学校給食の役割や大切さについて考えることを目的に実施しています。本庄小学校でも「全国学校給食週間」にちなんで1月22日から2週間、給食に関わるさまざまな取組を行いました。その1つとして、世界の味巡り給食を実施します。今回は、オリンピックに関係する国の料理です。初日は2012年にオリンピックが行われたイギリスの料理です。フィッシュアンドチップスは、白身魚のフリッターとフライドポテトを盛り合わせた料理で、イギリスで定番の料理です。また、スコッチブロスは、肉や野菜、麦や豆などの具材がたっぷり入ったイギリスの代表的なスープです。外はサクっと中はふんわりとしたフリッターも具たくさんスープもとてもおいしそうに食べてくれました。

## 世界の味巡り！2日目はフランス料理！



1月23日（火）

- ・手作りパン
- ・牛乳
- ・とり肉のきのこベシャメルソース
- ・キャロットラペ
- ・ジュリエヌスープ

2日目は、今年の夏にオリンピックが行われるフランスの料理です。鶏肉のベシャメルソースは、フランス料理の基本的なソースの1つである「ベシャメルソース」がかかっているのが特徴です。きのこを使ったベシャメルソースは鶏肉にもよく合いとても好評でした。キャロットラペとは、フランス語で「千切り」にする道具ですりおろすという意味があります。また、ジュリエヌスープの「ジュリエヌ」とは、フランス語で「千切り」という意味があります。今日も子ども達の大好きな手作りパンと素材の味を生かして丁寧に調理された料理をしっかりと味わうことができました。

## 世界の味巡り！3日目はイタリア料理！



1月25日（木）

- ・ボロネーゼ
- ・牛乳
- ・ごぼうと水菜のマヨサラダ
- ・コンソメスープ
- ・パンナコッタ

世界の味巡り3日目は、2026年に冬のオリンピックが行われるイタリアの料理です。「ボロネーゼ」とは、イタリアの都市、ボローニャ発祥のパスタです。肉や玉ねぎ、トマトなどの野菜、赤ワインなどを煮込んだソースがかかっています。似たようなソースにミートソースがありますが、こちらは赤ワインなどを使わず、ケチャップやウスターソースを使った甘めのソースです。そのため、少し違いがあります。子ども達もいつもと違う味を楽しめたと思います。パンナコッタは、パンナが生クリーム、コッタが煮たという意味があり、生クリームを煮たデザートのことです。イタリアの郷土料理の一つです。カラメルソースのかかった特製パンナコッタを味わって食べることができました。

## 世界の味巡り！最終日はブラジル料理！



1月26日（金）

- ・ごはん
- ・ジョア
- ・チキンパルミジアーナ
- ・そえ野菜
- ・豆のスープ
- ・ポンデケージョ

世界の料理最終日は、2016年にオリンピックが開催されたブラジルの料理です。チキンパルミジアーナはイタリアのチキンカツレツがもとになったと言われ、イタリアからブラジルにたくさんの移民が来た歴史から発展した料理だと言われています。チキンカツにトマトソースとチーズがかかっているので濃厚な味わいです。子ども達も大きなカツに驚きながら、とてもおいしそうに食べてくれていました。ポンデケージョは、ポルトガル語で、チーズのパンという意味があります。もちもちしているのが特徴で、本場ブラジルでは、タピオカ粉が使われます。給食では白玉粉を使ってもちりとした食感を感じられるようにしました。今日で世界の味巡り給食は終わりです。さまざまな国の料理の登場に、子ども達は毎日給食をとても楽しみにしてくれていました。特別な4日間が終わりましたが、毎日の給食でも食べ物や食文化に興味を持ち、何でもおいしく食べて欲しいと思います。

## 久しぶりの和食を食べてほっこりしました！



1月29日（月）

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・じゃがいもとしらたきの煮物
- ・鶏肉の南部焼き
- ・甘酢和え
- ・里芋フライ

先週は世界の料理を味わいましたが、今日は久しぶりに和食をいただきました。鶏肉の南部焼きとは、肉や魚などに下味をつけ、白ごまと黒ごまを全体にまぶして焼き上げる料理です。青森県と岩手県にまたがる地域を南部地域と呼び、その地域がごまの産地であることから、南部焼きという名前がついたと言われています。ごまの香ばしい香りとプチプチの食感を楽しみながら食べることができました。日本の中には、今日の南部焼きの様なその地域ならではの郷土料理がたくさんあります。世界の料理を知った上で、今度は日本の料理のすばらしさにもたくさん気づいてくれると嬉しいです。

## 中華風蒸しおこわ！もちもちの食感を楽しみました！



1月30日（火）

- ・中華風蒸しおこわ
- ・牛乳
- ・鶏肉の南部焼き
- ・春雨サラダ
- ・中華スープ

今日は、本庄小学校のもち米を使った、おこわの登場です。もち米は、普段食べているお米に比べて、粘りが出るので、もちりとした食感を楽しめ、よくかんで食べることにもつながります。見た目はいつもより少なく見えますが、食べ応えもあります。また、今日の献立は全体を中華風の味付けにしてもらいましたが、それぞれ少しずつ調味料を変えて、違った味を楽しめるようにしてもらいました。今日も見た目や味付け、香りなど五感を使いながら、おいしく給食を食べることができました。



## 一汁三菜献立！和食給食を味わいました！



1月31日（水）

- ・ ごはん
- ・ 魚のみそ煮
- ・ きんぴらごぼう
- ・ 牛乳
- ・ 酢の物
- ・ すまし汁

1月最後の献立は、一汁三菜の和食献立です。ごはんを主食に、主菜のさばのみそ煮、副菜の酢の物と きんぴらごぼう、そしてすまし汁を組み合わせ、栄養たっぷりの給食を作ってもらいました。魚に苦手意識のある児童が多いですが、さばのみそ煮は子ども達にも人気のメニューです。時間をかけてじっくり煮てくださるので、味がしっかり染みこみ身は柔らかくてしっとりしています。また、本庄のわかめやキャベツをたっぷり使った酢の物も子ども達は嬉しそうに食べていました。野菜を大きめに切っているの、かみ応えもあります。和食を食べる機会が減っていると思いますが、ごはんを主食に季節の物や地域でとれる食べ物をたくさん使った食事をこれからも大切にしてほしいと思います。