



めしあがしター No.41

*給食委員さん、皆に伝わるように大きな声で読んで

*1月の給食の目標「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを表そう」

1月 19日 (月)	ガーリックピラフ 牛乳 スペイン風 オムレツオーロラ ソース添え コーンチャウダー	想像してみてください。今日の給食がみんなの前に届くまでには、たくさんの人たちが関わっています。お米を育てた農家の方、野菜を届けてくれた八百屋さん、オムレツの卵を育てた養鶏所の方、朝早くから調理してくれた調理員さん…などなど、数えきれないくらいの人に関わっていて、仕事は違うけれど、全員が「食べる人に喜んでもらいたい!」という思いを持って仕事をしています。川通中の皆さんには、そんな想像力と感謝の気持ちを持って、食事をして欲しいと願っています。
1月 20日 (火)	岩槻ごはん 牛乳 鰯の西京焼き 筑前煮 ごま酢和え	今日は「魚の日」11回目です。魚の名前はわかるようになりましたか?今日の魚は「鰯」です。1~2月の新春が旬なことから、魚へんに春と書きます。日本の懐石料理には欠かせない魚です。大きさを名前が変わっていく、出世魚で、40~50cmをサゴシ、50~60cmをヤナギ、60cm以上をサワラと呼びます。味は上品で高級な魚ですが、肉食で、歯がギザギザしていて、狂暴な魚です。
1月 21日 (水)	フルーツ クリームサンド 牛乳 ボルシチ ひじきのピリッと サラダ	「ボルシチ」は、ウクライナやロシアで食べられるスープです。そして、ボルシチに欠かせないのが、ボルシチの鮮やかな赤い色を出している「ビーツ」という野菜です。ビーツは砂糖大根の一種で、今日はさいたま市産のものを使いました。ウクライナとロシアの戦争は、そろそろ4年を迎えようとしています。元々は同じボルシチを食べているほど、文化も近い国同士です。1日も早く戦争が終わって、平和な生活に戻れることを私達も願いたいですね。
1月 22日 (木)	岩槻豆腐 ラーメン (中華めん) しゃりしゃり大学 カリフローレ サラダ	岩槻城址公園の「レストラン大手門」というお店のまかない料理として誕生した「豆腐ラーメン」を食べたことがありますか?。B級グルメ王決定戦で2度も優勝したことで有名になりました。「カリフローレ」は、皆さんおなじみになりましたね。ヨーロッパ野菜の軸まで食べられるカリフラワーです。今日は、「試食会」で保護者の方、地域の方、給食の業者さんが、川通中の給食を体験しに来てくださいました。同じ給食と一緒に味わいましょう。
1月 23日 (金)	ソイ丼 (麦ごはん) 牛乳 小鯛ごまフライ せんべい汁	今日の給食は「八戸せんべい汁」です。青森県の八戸市周辺で、江戸時代から食べられてきた伝統的な郷土料理です。せんべい汁用の「かやきせんべい」を入れたしょうゆ味の汁物です。普通のおせんべいはお米で作りますが、かやきせんべいはいちまいで作られたおせんべいです。パリパリのせんべいは汁で煮ると、すいとんのようにもちもちした食感に変わります。せんべい汁を食べて温まってくださいね♥