

1月 給食だより



あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。まだまだ寒い日が続きますが、早寝早起き朝ごはんを心がけて、元気に過ごしましょう。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です！

学校給食の始まりは、今から129年前のことです。子どもたちみんなが学校で学べるように、給食が始まりました。その後、戦争が始まり、食べるものが少なくなったため給食は中止されました。戦争が終わると、ユニセフの救援物資で給食は再開されました。そのことを記念して、1月24日から30日までが「全国学校給食週間」となりました。この期間中は、全国で給食に関する様々な取り組みが行われています。

地産地消で地元の味を！

給食週間中の24日から30日の給食には、能美市や石川県の地場産物を使用した献立が登場しますよ。

能美市の地場産物

国造ゆず



無農薬で栽培され、豊かな香りと味が特徴

加賀丸いも



ひとつの種芋から1個しか収穫できない高価な芋で、粘りが強い

米

給食のごはんは、能美市産「こしひかり」を100%使用

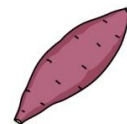


メギス



漁獲量は、石川県が全国1位

五郎島金時



砂丘で生産されていて、ほくほく感が強い

加賀れんこん



太くて節間が短く肉厚で、粘りが強い

ブロッコリー



風邪予防に効果的なビタミンが豊富

地場産物能美大根を使って

みそおでん

いつもと違うみそ味もいかがでしょうか♪



作り方

- ①大根とにんじんは厚いちょう、こんにやくと厚揚げは三角、里芋は一口大に切る。
- ②大根とこんにやくはそれぞれ下ゆでしておく。
- ③鍋に水4カップとだし昆布を入れ、火にかけ、沸騰したら昆布を取り出し、かつおぶしを入れてだしをとる。(取り出した昆布も一緒に煮てもおいしいです)
- ④調味料と食材を入れて煮込む。味が染みたら出来上がり。

材料 【4人分】

大根	1/2本	みそ	20g
こんにやく	1/2枚	しょうゆ	大さじ1/2
里芋	3個	だし昆布	10g
厚揚げ	100g	かつおぶし	20g
にんじん	1/3本	みりん	大さじ1/2
うずら卵	適宜	酒	大さじ1/2