



新しい年の始まりです。充実した1年を送れるように、毎日朝ごはんを食べることから始めましょう。

1月の給食目標 給食について調べましょう



1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。今年は、アンケートでみなさんに聞いた、「食べてみたい世界の料理」を取り入れました。給食を通して、日本以外の国の食文化に目を向けてみましょう。また、給食の意義なども調べてみましょう。



1月の献立テーマ 学校給食週間メニュー



世界の料理



給食に登場する国と料理を紹介します。どんな料理が出るか、お楽しみに。

韓国



主食:ごはん
特徴:唐辛子や発酵食品を使う
タッカルビ:鶏肉と野菜を使った甘辛い炒め物
トッポグスープ:韓国の餅(トッ)を入れたスープ
*サラダはのりを入れた韓国風!

南米



主食:米、豆、いも、とうもろこし
特徴:メインは肉料理が多い
パステル:薄く伸ばした小麦粉の生地で具を包んで油で揚げたブラジル料理
アヒアコ:鶏肉とじゃがいも、とうもろこしなどを煮込んだコロンビアのスープ
*サラダはペルーのセビーチェをイメージ!

タイ



主食:米、麺
特徴:スパイスやナンプラーを使う
ガパオライス:バジルを入れたひき肉の炒め物をのせるごはん料理
トムヤムスープ:酸味と辛味が特徴のタイの伝統的なスープ。えび(クン)を入れるとトムヤムクン。
*サラダはレモン入りのさわやかな味!

インド



主食:ナン、チャパティ、米
特徴:スパイスや乳製品を使う
ナン:小麦粉の生地を発酵させて、タンドールとよばれる窯で焼くパン
バターチキンカレー:インド北部で生まれた辛さ控えめなカレー
*サラダのドレッシングは野菜の甘味を生かしたインド風!

イタリア



主食:パン
特徴:素材の味を生かしたシンプルな料理
ポテトピザ:ハッシュドポテトを使った給食オリジナルピザ
ポロニアソーセージ:ポローニャで伝統的に作られているソーセージ
ミネストラ:野菜を使ったスープ。ミネストローネは具たくさんスープ。

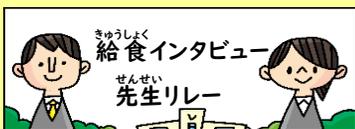


みえ地物一番給食の日



今月はA班23日(木)、B班31日(金)です。三重県産の食べ物は、牛乳のほかに下記の通りです。

- ・あじの三色丼 ... 米 卵 小松菜
- ・みたらしだんご ... 米
- ・僧兵汁 ... 豚肉 油あげ しいたけ
- ・里いも ねぎ みそ



給食インタビュー
先生リレー
今月は、大池中・山本晃平先生に聞きました。

- Q 印象に残っている給食は? A ハヤシライス。自分が中学生の時は給食に出たことがなかったから。
- Q 食べることで心がけていることは? A 食べるのが好きなので、高齢になっても歯を丈夫にしておきたいという思いから、噛むことを意識しています。
- Q 好き嫌いがある子たちにメッセージを! A 「嫌い」ではなく、「苦手」と言えると大人だなと思います。
- Q 給食についての感想をどうぞ。 A “あたたかい料理”は心の活力にもつながります。給食を楽しみに学校へ来ているので、これからも“あたたかい料理”をよろしく願っています。

給食食材料費の物価高騰への対応 Q&A

- Q1. 米や野菜などの値上がりが続いているが給食費への影響は?
A. 食材料費の物価上昇分(一人につき、ひと月あたり900円程度)を市が負担し、保護者の皆さまの負担額を据え置いています。
- Q2. 給食献立への影響は?
A. 公費負担と献立の工夫、食材購入の工夫により、これまでどおり安全・安心して栄養バランスのとれた給食を提供できるよう努めております。