

～日本の食文化～ おせち料理



おせち料理は新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。

今月は給食でもお正月料理を取り入れています。

～今月の地産地消～

16日(火) 舞鶴抹茶
舞鶴市加佐地区で栽培されたお茶を挽いて作られた、貴重な抹茶です。

18日(木) シイラ



10日(水) 梅ごはん

きんぴら ごぼう	五色和え
黒豆	鶏天

11日(木) ごはん

筑前煮	ほうれん草のおひたし
あん 団子	白身魚の 黄金焼き

1月11日の鏡開きにはせんざいを食べる風習があります。

12日(金) 麦ごはん

イタリアン サラダ	みかん ゼリー
福神 漬け	かぼちゃ 挽肉フライ

ごはんにかけて食べよう

全曜日はおカレーの日

15日(月) ごはん

春雨サラダ	ニラ入り 炒り卵
杏仁 豆腐	豚キムチ丼 の具

ごはんのにせて食べよう

16日(火) ごはん

大根の 炒め煮	ごぼう チップス 抹茶塩かけ
即席 漬け	鮭の塩焼き

みそ汁

地産地消

17日(水) 大根ごはん

小松菜の ごま和え	五目豆
ミニ グレープ ゼリー	鶏の唐揚げ

給食なし
白糸中
若浦中

18日(木) ごはん

ポーク ビーンズ	ポパイ サラダ
チーズ	シイラのフライ かけソース

舞鶴のさかな

19日(金) 麦ごはん

もやしと ほうれん草の ナムル	みかん
こんにゃく のおかか煮	ちくわの 磯辺揚げ

中華丼
の具

22日(月) ごはん

大根サラダ	かぼちゃの チーズ焼き
きゅうり 漬け	豚肉の生姜炒め

23日(火) ごはん

もやし炒め	おからの 炒り煮
わらび 餅	さばのみそ煮

24日(水) ウズベキスタン風ピラフ

キャベツの サラダ	豆の ケチャップ煮
レモン ゼリー	鶏肉の バジル焼き

オリンピックのホームタウンになったご縁で、舞鶴市では今も交流が続いています。

給食なし
和田中3年
加佐中3年

25日(木) ごはん

ポテト サラダ	青菜炒め
パン 缶	豚肉の アングレス

給食なし
城北中
和田中3年
加佐中3年

アングレスはフランス語で「イギリスの」という意味です。イギリスが発祥のウスターソースを使っています。

26日(金) 麦ごはん

グリーン サラダ	りんご ゼリー
コーン 炒め	ハムカツ

ごはんにかけて食べよう

給食なし
加佐中3年

29日(月) ごはん

切干大根の あっさり ナムル	みかん
うすら 卵煮	春巻き

冬野菜
マーボー

30日(火) ごはん

ナポリタン スパゲティ	コールスロー サラダ
ブロッ コリー	鮭の マヨネーズ焼き

31日(水) 京田ごはん

キャベツと ちくわの サラダ	大豆と 煮干しの 揚げ煮
黄桃缶	鶏肉の照り焼き

西舞鶴の京田地域に伝わる郷土料理です。くずした豆腐や鶏肉が入っています。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食。当時は貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために提供されました。現在では栄養摂取のほか、地域の食材を知る機会としたり、生産や流通について学ぶきっかけとしたりと、学校での食育の一環として位置付けられています。農業、漁業などに携わる生産者や学校給食に関わる人たちに感謝し、食べ物の大切さについて考えてみましょう。

