

今月の食育目標

給食は栄養の整った食事であることを知ろう！



座間市の郷土料理給食に「ざまりんマーク」が付いています。探してみてくださいね！



Main menu table with columns for date, day of week, main dish, side dish, and other items. Includes nutritional information like kcal, protein, and fat.

3学期が始まりました。寒い白が続きますが、風邪などに負けない体をつくるために、好ききらいせず、しっかり食べましょう！



今月の座間の食材



23 (木) 座間の味 郷土料理を知ろう！ 「煮しめ」 ☆31日(金) 日本の郷土料理を知ろう！ 福島県 福島市 「ひきな炒り」

27 (月) かながわ 産品デー給食 座間市や神奈川県 食材がたくさん入ります！

14日(火) 中華おこわ みんなが大切に育てた入谷っ子米(もち米)が入っています。特別おいしいと思いますよ！



表示している栄養価は4年生のもので、仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう」 ☆☆ 1月 「ひきな炒り」 ☆☆

「ひきな炒り」とは、福島県で昔から食べられている郷土料理のひとつです。「ひきな」とは千切り大根を意味する福島県の方言です。その「ひきな」を炒めた料理なので「ひきな炒り」といい、大根や人参、油揚げを醤油や砂糖で甘辛く味付けをした料理です。さつま揚げや鶏肉など、使う具材によってさまざま、それぞれの家庭の味があるそうです。切干大根で作ることもありますが、今日の給食では生の大根を使いました。大根は今の季節が旬の野菜で、おいしさも栄養も満点です。福島県の郷土料理を味わって食べてくださいね。

