

今月の食育目標

しょうぶな体をつくる たんぱく質について知ろう!



座間市の郷土料理給食にぎまりマークが付いています。探してみてください!



Main menu table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, Protein, and Energy. Includes items like 3月 (ごはん), 4火 わかめごはん, 5水 ごはん, 6木 コッパン, 7金 (ソフトめん), 10月 (ごはん), 12水 ごはん, 13木 くろパン, 14金 ごはん, 17月 ごはん, 18火 キムチたくあんライス, 19水 ごはん, 20木 ココナッツあげパン, 21金 (サンドパン), 25火 とりごぼうごはん, 26水 ごはん, 27木 ソフトフランスパン, 28金 コッパン.

2月2日は節分です. 今月の座間の食材: にんじん, ほうれんそう, さといも, だいこん, こまつな, なかねぎ, キャベツ, はくさい, ごぼう, さつまいも, なのはな, だいず, こめ.

★13(木) 郷土料理を知ろう! 秋田県「きりたんぼ汁」

★20(木) 6年1組とのコラボ給食! コラボ給食! 旬の食べ物で心も体もおいしい〜♪ 「美味しい」給食!

★25(火) とりごぼうごはん みんなが大切に育てた入谷子米(もち米)が入っています。特別おいしいと思いますよ!

さといもはようもんにたいにはたわわいて、にほんではこめよりさきにしゅよくとさいていた、れきしのあるやさしいです。もともとアジアのとでもあついちいでうまれたさくもつです。さといもというまははやまとれる「やまいも」にたいして、さとどれるからさといもよばれるようになったといわれています。27にち(もちようひ)のふゆやさいのミルクにぎまさんのさといもをいれますので、たのしみしてくださいね。

★マークは かみかみメニュー よくかんで食べよう!

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」 2月 きりたんぼ汁

「きりたんぼ」は、秋田県の北部、大館(おおだて)・鹿角(かづの)地方が発祥の地とされています。昔からこの地方の炭焼きや狩りを生業としたマタギたちが山にこもる時、持参した杉の木で作った串にご飯を細く巻きつけて炭火でこんがり焼き、山でしとめたキジや山鳥、近くにあった山ごぼうやきのこなどと煮込んだことから始まったといわれています。 「きりたんぼ」の「たんぼ」とは槍の刃を覆う部分のことで、棒に巻きつけた形がそれに似ていることから、「たんぼ」と呼ばれ、鍋に入れる際、切っていることから「切りたんぼ」と称されるようになったといわれています。 今では、簡単に「きりたんぼ」と言えば「きりたんぼ鍋」を称するようになっています。

