



1がっのこんだて

旭竜小学校

2024年

〈今月のもくひょう〉

日本と外国の食文化に関心を持ち 国際理解を深めよう



給食週間

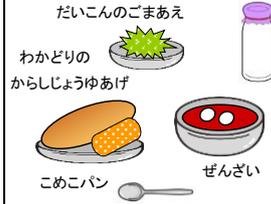
給食週間はふだんにげなく食べている給食や食べ物についてふりかえて考える1週間です。

旭竜小学校給食週間は

1月22日～26日



10日(水)



1月7日の「七草」(七草粥)や1月11日の「鏡開き」(お供えた鏡餅を食べる)は、新年の無病息災を願う正月行事です。

11日(木)



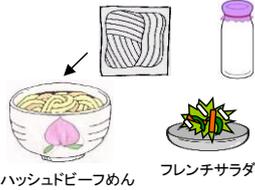
大豆は、10月から12月に収穫される大豆の一種で黒い皮にアントシアニン色素を多く含んでいます。

12日(金)



マーボーとは「顔に麻(あばた)のあるお婆さん」のことで、その人が作った料理が美味しかったので「麻婆豆腐」の名前がつけました。中華料理の定番です。

15日(月)



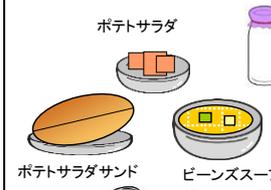
ハッシュドビーフとは、玉ねぎや牛肉を薄切りにして煮込んだイギリス料理です。ハッシュドビーフとは、「細かく刻んだ牛肉」のことで。

16日(火)



粥は、普段の食事に手軽に取り入れることができます。また、たんぱく質やビタミン、ミネラルがバランスよく含まれています。

17日(水)



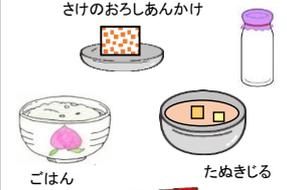
みなさんは、朝ごはんを食べてきましたか?朝ごはんは一日のエネルギー源です。しっかり食べてきましょう。

18日(木)



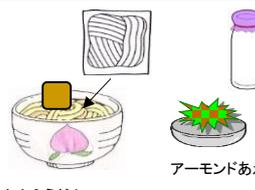
「煮しめ」は煮汁がなくなるまで煮しめます。縁起物の食材が多く一つの鍋に収まっているので「家族仲よく」の意味のおせち料理でもあります。

19日(金)



おろしあんかけは、旬の大根をすりおろし、とろみをつけ冷めにくくするという調理法です。寒い時期にも美味しく食べられます。

22日(月)



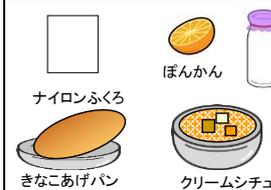
揚げの中におもちが入った、もちきんちゃくをうどんにのせます。「力持ち」と「おもち」をかけて、おもちをのせうどんのことを「カうどん」と呼びます。

23日(火)



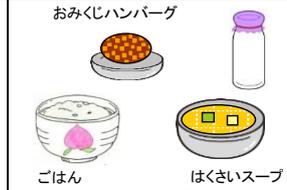
日本型食生活は、米を主食とし、主菜・副菜に加えて牛乳・乳製品や果物を組み合わせることで栄養バランスの整えられた健康により食事にあります。

24日(水)



きな粉揚げパンは給食室で一つ一つ手作りしています。食事に関わった人に感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。

25日(木)



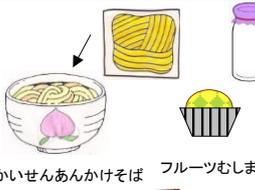
旭竜小学校のオリジナル給食です。ハンバーグには、チーズ、ウインナー、うずら卵のどれかが入っています。何が入っているかお楽しみに。残さずしっかりたべましょう。

26日(金)



岡山市の国際友好都市の1つ、富川(ブチョン)市のある韓国の料理です。ヤンニョムジャンとは薬味だれのことで、しょうゆ、ごま油、にんにくなどに薬味を加えています。

29日(月)



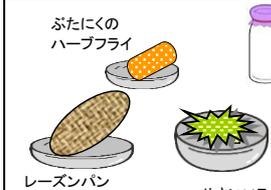
給食ができるまでには、生産・流通・調理など多くの人々が関わり、多くの苦労があります。それらに感謝して給食をいただきます。

30日(火)



戦争中は、お米が足りなかったりで、小麦粉をねって団子にし、汁に入れて食べていました。そのころの食事を体験し、食べ物を大切にす気持ちをもちましょう。

31日(水)



給食での食べ残しは、ゴミとして処理されます。日本で1年間の食品ロスは約612万トンです。少しでも減らせるようにしましょう。

毎年恒例の運試し献立!!

25日はおみくじハンバーグです。何が入っているかお楽しみに!!

★ウインナー ウィナー しょうしゃま ウィンナー = winner(勝者)負けなしの一年になるかも。

★うずらたまご えんぎ とり しあわ うずらは縁起の良い鳥です。幸せな一年でしょう。

★チーズ えがお はいっチーズ! 笑顔あふれる一年になるでしょう。