



1がっ こんだてひょう



1月の給食目標

「みんなで楽しく、感謝して食べよう！」



ありがとうの
気持ちを込めて…

令和4年1月11日

舞鶴市立中筋小学校

食事の前に空気の入れかえ

部屋のドアや窓を閉め
きったままにしておく
と、部屋の空気が汚れます。
食事の前には、窓を開け
て空気の入れかえをしま
しょう。



12日(水)	13日(木)	14日(金)
ミルクパン ぎゅうにゅう ビーフンの五目炒め わかめスープ デザート	麦ごはん ぎゅうにゅう サバのみそ煮 白玉雑煮	パン ぎゅうにゅう とり肉のアップルソース 冬野菜のスープ
3学期の給食スタートです！デザートは、12月の休校で食べられなかったものです。	お正月はお雑煮を食べましたか？白玉が入ったすましのお雑煮を作ります。	とり肉を油で揚げて、すりおろしりんごで作ったソースをかけます。

17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
ごはん ぎゅうにゅう 海軍さんの肉じゃが ひじきの煮物	ばらずし ぎゅうにゅう 小松菜の煮びたし すまし汁	全粒粉パン ぎゅうにゅう トマトシチュー もやしソテー	カレーライス ぎゅうにゅう ごぼうサラダ	小型パン いちごジャム ぎゅうにゅう 舞鶴かまぼこのうどん あますあえ
明治時代に、海軍の東郷平八郎さんが、イギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられず、ワインやバター代わりに砂糖やしょうゆで作ったものが肉じゃがの始まりと言われています。	ばらずしは、京丹後市や宮津市で食べられるちらし寿司のことで、錦糸卵と、サバで作ったそぼろをごはんの上のせて作ります。	昭和22年の給食のトマトシチューを再現して作ります。給食によく登場する、ポークビーンズのような風味に仕上げます。	カレーがインドから伝わったのは、明治時代です。昭和29年にカレールウが発売され、日本の食卓になじみのとろみあるカレーとなりました。	舞鶴は、かまぼこのまちと呼ばれるほど、おいしいかまぼこが作られています。こんだて表の裏面に、6年3組が考えたかまぼこのキャラクターたちがのっています！

24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
振替休業日	京田ごはん ぎゅうにゅう 大豆とごぼうのあげ煮 わかめのみそ汁	黒糖パン ぎゅうにゅう ミートスパゲティ フレンチサラダ	麦ごはん 味付けのり ぎゅうにゅう アジのまるごとあげ ぽかぽか汁	シュガーあげパン ぎゅうにゅう 切干大根のごま和え 水菜のハリハリスープ
	京田ごはんは、中筋校区の京田地域に伝わるごはんです。貝にとろみが入っているのが特徴です。	給食にめん類が登場したのは、昭和44年からです。当時は、ソフトめんという、うどんに似ためんが使われていました。	舞鶴でとれたアジです。1~3年生は頭無し、4~6年生は頭がついたまるごとのアジです。	給食でおなじみのあげパンは、昭和27年から給食に出されるようになりました。

29日(土)	31日(月)
ごはん みかん ぎゅうにゅう 鮭の塩焼き すいとん	ごはん ぎゅうにゅう チャプチェ みそトックスープ
すいとんは、戦争で食べるものが少なかったころ、ごはんの代わりに食べられていました。給食のすいとんは、肉や野菜がたくさん入っているので、当時のものと少し違います。	チャプチェは、韓国の料理です。肉や野菜を細切りにして、春雨と一緒に炒めて甘辛味付けをします。トックは、韓国のおもちです。

1月17日~29日は中筋小学校給食週間です

給食週間では、給食の歴史や食べることの大切さや食べ物栄養について学びます。給食週間中は、昔の給食を再現したメニューや、みんなが住んでいる舞鶴とその近くの地域にゆかりのある料理や食べ物が入ったこんだてが登場します。



※警報などによる給食中止の影響で、こんだてを変更する場合があります。ご了承ください。

