

# 1月のきゅうしょくこんだてひょう

令和6年

1月の給食費

天満東小

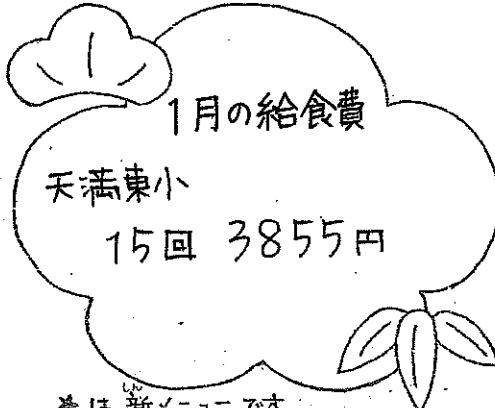
15回 3855円

今年の学校給食週間は『稻美のめぐみいただきます』をテーマに、稻美町でとれる食材をできるだけ多く使います。期間中に各クラスに配布するプリントでは、食材の産地を紹介します。自分の校区でとれた食材があるか楽しみにしていてください。生産者さんへの感謝の気持ちを手紙に書きましょう。

◎ おはしは毎日持ってきましょう。

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稻美町学校給食運営委員会



\*は新メニューです

月 よ う	火 よ う	水 よ う	木 よ う	金 よ う
<p>15 ごはん とうふじる 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>給食では稻美町産の大根を使いますが、兵庫県では但馬地方の高原やたつの市御津町が一大産地です。</p>	<p>16 ごはん やさいのゆず風味 とうふじる 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>野菜のゆず風味に使っているゆず果実は、姫路市安富町産です。兵庫県では、他に神河町でもゆず栽培が盛んです。</p>	<p>17 みかん かんばん うめかつあいごはん (5年生はアルカリ米) ふたじる 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>震災献立 災害のときの炊きだしでは、豚汁やおにぎりが提供されることが多いです。手を洗ってごはんをあにぎりにしてみましょう。かんばんは家でも備蓄しやすい食品です。</p>	<p>18 ごはん とりにくの スミミナヤキ 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>小松菜は、稻美町では、ハウス栽培で1年中つくられています。兵庫県では、神戸市西区や武庫川流域でも多く栽培されています。</p>	<p>19 くろまめごはん えのきだけいり さつまじる 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>ひょうごの日 米(万葉の香)、もち米(いんじん)、ブロッコリー(稻美町) 黒豆(丹波篠山市)、しずく(瀬戸内海)、とうふ、かまぼこ(兵庫県)</p>
<p>22 ごはん ホイコーロー<sup>トマト</sup> 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>稻美町を含む東播地域は、県内有数のキャベツの産地です。北但馬の神鍋高原キャベツは他の地域の生産が減る時期にも出荷できるそうです。</p>	<p>23 ごはん やさいのあますづけ もちむきごはん 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>給食では、加古小学校区で栽培されているもち麦を使っていますが、福崎町でももち麦の栽培が盛んで、もち麦めんに加工されています。</p>	<p>24 ミニパン トマトスープ 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>ほうれんそうは大正時代から、稻美町を含む瀬戸内海側の地域で栽培されてきました。今では、養父市のあわや高原での栽培も増えているそうです。</p>	<p>25 ふくじんブチ 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>ふくじんブチは、全国学校給食週間</p>	<p>26 みずなと はくさいのいびたし ゆでぼしごはん さつまじる 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>ゆで干しごはんは、稻美町の郷土食であるゆで干し大根を炊きこんでいます。切干大根栽培は、昭和50年代から始まります。他に、ゆで干し大根を炊きこんでいます。切干大根は、神戸市西区や淡路島で多く栽培されています。</p>
<p>29 ごはん 二泊三日 あぶらあげのこまげ ひみこのごはん かすじる</p> <p>ひみこのごはんは、那馬台国の女王算命呼も食べていたといわれる黒米を炊きこんでいます。それが紫色で、ふちが立ちした食感のごはんです。</p>	<p>30 ごはん 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>ひそかあ 石鹼香和えに使っているみずなは、冬が旬です。 給食では、稻美町産のみずなを使い封が、</p>	<p>31 パン 二泊三日 のそぼろごはん</p> <p>稻美町の給食のパンは、兵庫県産を含む国産小麦粉でつくりています。兵庫県産小麦粉は、小麦は、西播地域で栽培されています。</p>	<p>今月は、食材の兵庫県での主な産地を紹介しています</p> <p>1月の給食に使う稻美町の食材</p>	

22日㈬から稻美町耕作実証事業「農業にこよなひあらわす