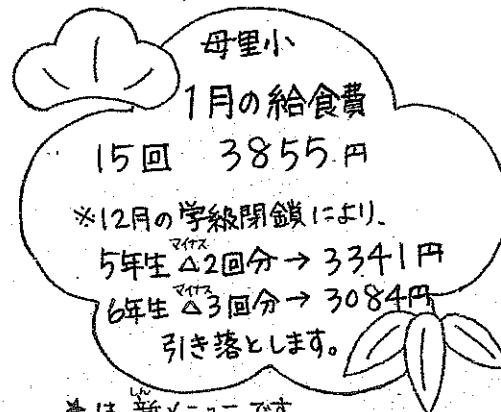


# 1月のきゅうしょくこんだてひょう

令和6年



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。

全国学校給食週間  
1月24日~30日

- 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

月 よ う	火 よ う	水 よ う	木 よ う	金 よ う
15  ごはん たこひこのそぼろ とうふじる	16  ごはん やさしいゆずぶらみ ぶたにくのみぞり	17  みかん かんばん うめかぶあいごはん (5年生はあいだに米)	18  ごはん とりにくのスタミナやき ぱくさいと ぶたにくのステーキ	19  くろまめごはん しづのからあげ えのきだけいすまじる
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。	野菜のゆず風味に使っているゆず果オは、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います。	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、ごはんをお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。	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。	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)
22  ごはん ホイコーロー <sup>トマト</sup>	23  もちむぎごはん やながわふるうに	24  全国学校給食週間 ごめんばん トマトハゲティ	25  ふくじんづけ ふくややさいカレー ハムサラダ	26  みずなと はくさいのにびたし ごはん
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。	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。	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。	稻美町を含む東播地域でのブロッコリー栽培は、昭和50年代から始まります。他に、ゆで干し大根を焼きこんでいます。切干大根神戸市西区や淡路島で多く栽培されています。	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焼いています。切干大根と違って、一度蒸すのが特徴です。
29  ひみこのごはん こまつなと あぶくあげのこまつな	30  ごはん とにくのからあげ	31  パン にこなハンバーグ	今月は、食材の兵庫県での主な産地を紹介しています	
ひみこのごはんは、邪馬台國の女王卑弥呼も食べていたといわれる黒米を炊きこんでいます。それが紫で、ふちがちじた食感のごはんです。	穀物やえに使っているみすなは、冬が旬です。給食では、稻美町産のみすなを使いまが、神戸市西区や阪神地域でも栽培されています。	稻美町の給食のパンは、兵庫県産を含む国産小麦粉でついています。兵庫県産小麦粉の小麦は、西播地域で栽培されています。	1月の給食に使う稻美町の食材	

