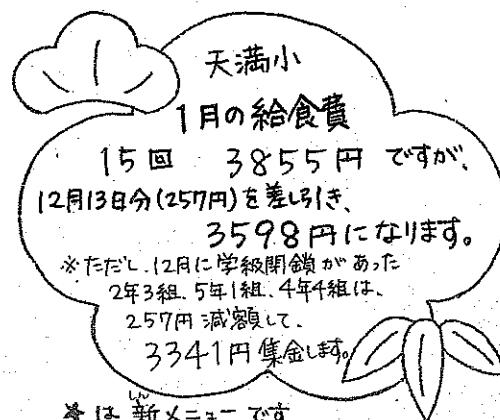


# 1月のきゅうしょくこんだてひょう

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が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。

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 ふりかけ ごはん とうふじる	16 やさいのゆずるうみ ごはん ぶたにくのみぞれ	17 みかん うめかづこうはん かんぱん ぶたじる	18 とりにくのスタミナやき ごはん ばくさいとぶたにくのステー	19 レズのからあげ くろまめごはん 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汁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。	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。かんぱんは袋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(にんじん)、ブロッコリー(稻美町) 黒豆(丹波錦山市)、しずく(兵庫内海)、とうふ、かまぼこ(兵庫県)
22 ホイコーロー <sup>1</sup> ごはん とりにくのステー	23 やさいのあますけ もちむぎごはん やながわるうに	24 ほうれんそうのサラダ ミニパン トーストハッシュドビーフ	25 ふくじんつけ ふゆやさいカレー ハムグラタン	26 みずなと はくさいのいばらし ゆでぼしごはん ざつまじる
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、養父市のおや高原での栽培も増えています。	稻美町を含む東播地域でのブロッコリー栽培は、昭和50年代から始まっています。他に、ゆで干し大根を炊きこんでいます。切干大根神戸市西区や淡路島で多く栽培されています。と違って、一度蒸すのが特徴です。	
29 ほんかん ごはん かすじる	30 とりにくのからあげ ごはん たいこのみぞれ	31 パン やさいステー	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、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。きれいな紫色で、どちらかちじた食感のごはんです。	硫酸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ますが、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くれています。兵庫県産小麦粉は、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	

