



一週間の給食を写真で紹介します

4月17日（月）



麦ご飯
塩肉じゃが
ひじきの手作りふりかけ
ごぼうサラダ
ネーブルオレンジ
牛乳

<776kcal>

4月18日（火）



麦ご飯
いわしのぬかみそ炊き
ほうれん草とツナのマヨ炒め
県産野菜の玉子焼き
若芽の味噌汁
青うめゼリー
牛乳

<789kcal>

4月19日（水）



黒糖コッパン
トマトソースのオムレツ
ナゲット
ジャーマンポテト
コーンチャウダー
牛乳

<827kcal>

ひじきの旬は3～5月で、岩礁で成長した若芽を採ります。主に2種類あり、芽ひじきは茎から伸びてくる枝葉を、長ひじきは茎の部分を使ったものです。給食で出てくるのは芽ひじきです。



いわしのぬかみそ炊きは江戸時代から小倉城下に伝わる郷土料理です。鯖やいわしを「ぬか床」で炊き込んだ料理です。



世界の料理☆ジャーマンポテト(ドイツ)
ジャーマンポテトはドイツの家庭料理です。この名称は和製英語で、ドイツの料理名は「シュベックカルトツフェルン」といいます。



4月20日（木）



麦ご飯
厚揚げの中華煮
いんげんのソテー
トックスープ
りんごゼリー
牛乳

<825kcal>

4月21日（金）



麦ご飯
ハヤシライス
大豆とツナのサラダ
フルーツ白玉
牛乳

<846kcal>

「トックス」とは、韓国語で「トッ」は韓国餅、「クッ」はスープ料理を指すように、うるち米を使ったお餅と野菜を煮たスープ料理です。韓国ではお正月に食べる風習があり、韓国版のお雑煮といえるメニューです。

日本是世界でも大豆をよく食べる国として知られています。日本の生活に古くから馴染んできた大豆は、もやしや枝豆として食べられる他、豆腐や納豆、味噌、醤油など、さまざまな食品に加工され親しまれています。

