

1月24日～30日は

がっ こう きゅう しょく しゅう かん
学校給食週間

じもと う つ さんぶつ あじ
地元を受け継がれた産物を味わおう

はっ こう しょく ひん
～発酵食品～

食べ物に菌が付くと違う食べ物に変身します。人にとって良い変身をした物を「発酵食品」といいます。(悪い変身のことは「くさる」といいます。)日本は古くから食事に多くの発酵食品を利用してきました。

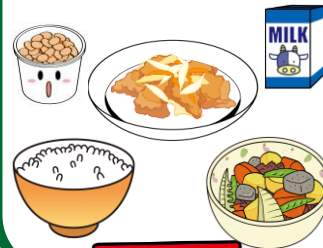


25日(月) さけかす 酒粕



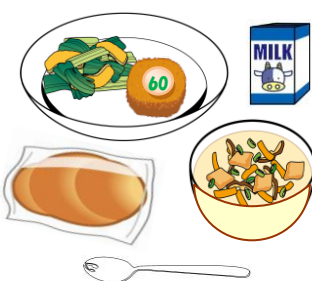
- ・梅散らし寿司
- ・野間産刻み海苔
- ・牛乳
- ・粕汁
- ・さんまのみぞれ煮

29日(金) なっとう 納豆



- ・ご飯・牛乳
- ・じゃがいものうま煮
- ・納豆
- ・かぶと切り干し大根の甘酢煮

26日(火) きょしょう 魚醬



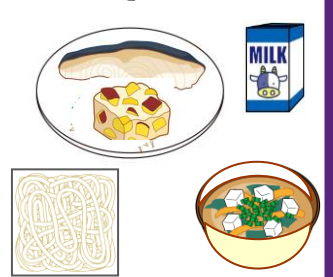
- ・あいちの米粉パン
- ・牛乳
- ・大根の和風ポトフ
- ・美浜60周年コロッケ
- ・いかと野菜の魚醬ソテー

27日(水) みそ 味噌



- ・麦ご飯・牛乳
- ・煮味噌
- ・豚肉とキャベツの生姜炒め
- ・美浜産みかん

28日(木) しお 塩こうじ



- ・きしめん・牛乳
- ・きしめん汁
- ・ホキの塩こうじ柚子やき
- ・鬼まんじゅう