

1月24日(火)
~30日(月)

学校給食週間

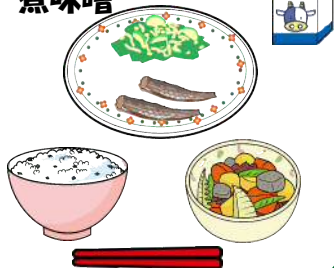
じ もと う つ さ ん ぶ つ あ じ
地元に受け継がれた産物を味わおう

あ い ち け ん き ょ う ど り ょ う り

~愛知県の郷土料理~

24日(火)

にみそ
煮味噌



- ・おぎんぼ飯・牛乳
- ・煮味噌
- ・鯛の甘露煮2尾
- ・きゅうりとわかめの酢の物

25日(水)

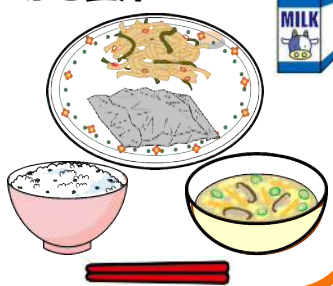
くろまいい あじめし
黒米入り味噌飯



- ・黒米入り味噌飯・牛乳
- ・蛸メンチカツのソースかけ
- ・牛蒡と蓮根の胡麻マヨ和え

26日(木)

たまじり
かき玉汁



- ・ご飯・牛乳
- ・かき玉汁
- ・さんまの銀紙焼き
- ・はりはり漬け

27日(金)

きしめんじ
きしめん汁



- ・きしめん・牛乳
- ・きしめん汁(花かつお入り)
- ・あかもくと玉ねぎのかき揚げ
- ・野菜の胡麻まぶし

30日(月)

ひきずり



- ・しらすと梅のさっぱりご飯
- ・牛乳
- ・ひきずり
- ・味噌金平



しろこめ
白米
はなの
花



25日(水)に使う黒米は美浜町に住む須田さんが心を込めて育てたものです。

黒米は本来黒紫米と言い、もち米の仲間になります。黒米は白米に比べて背丈が低く藁が太いので倒れにくいのが特徴です。白い米と混ぜないように、田んぼや機械もすべて別にして黒米を作るのが大変だそうです。

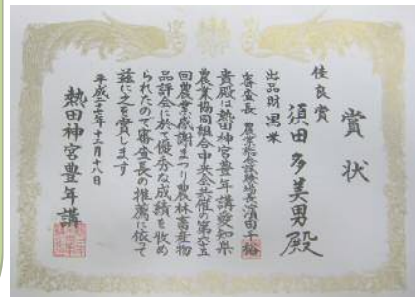
10月下旬の稲刈り後に、はぎ掛けをして乾燥させます。これで米がおいしくなります。



はぎ掛けの様子



私たちが作っています。



米の品評会で賞をとりました。