

1月 こんだてひょう

※牛乳は毎日つきます

令和6年度羽幌町

月	火	水	木	金
<div>おいしい「お米」いただきました！ 今年も羽幌町水稻部会さんから「羽幌町産ななつぼし」 300kgを羽幌町のこどもたちにいただきました 天売・焼尻地区に40kgと、市街地区には260kgを1月からの給食に使用させていただきます。ありがとうございました</div>				17 ごはん 白玉汁 かしわ味天 キャベツの おかか和え
20 わかめごはん みそ汁 (なめこ・豆腐・長葱) 和風おろし ハンバーグ 白菜なめ茸和え	21 ごはん 沢煮椀 いわしの蒲焼 筑前煮	22 チキンカレー ライス 福神漬け フルーツの ヨーグルト和え	23 もやしみそ ラーメン 大学芋 みかん	24 羽幌町産ななつぼし 鶏あっちゃんこ汁 羽幌えびタコ餃子 北るもいかじか唐揚げ 羽幌産キャベツの チョレギサラダ 型抜きチーズ ♡[羽幌産食材の日]
27 ごはん 豚汁 コロッケの ソースがけ 大豆の五目煮	28 コッペパン ソーとベーソの シチュー オムレツの ケチャップソースがけ キャベツナサラダ	29 ごはん サンラータン チキンカツの ソースがけ もやしとハムの 中華サラダ	30 ♡キノッス ビビンバ ワンタンスープ カエデの実	31 ごはん みそ汁 (玉ねぎ・わかめ) カリッポフライの しょうゆがけ 大根のそぼろ煮

～・～・～ こんだて・食材の紹介 ～・～・～

1月24日「羽幌産食材の日」

お米のななつぼしをはじめ、羽幌えびタコ餃子や北るもいかじか唐揚げ、羽幌産キャベツのサラダなど、羽幌産の食材を数多く使った[羽幌産食材の日] 特に鶏あっちゃんこ汁には、キャベツと同じく有野農場の白菜や“あっちゃんみそ”という上羽幌生産組合でつくられた“みそ”が使われています。その味噌の大豆やこしの米も町内産です。この度残念なこと、その“みそ”が生産終了となり、残りすくない「あっちゃんみそ」の汁物を味わってほしいと思い、「あっちゃん(東北弁でお母さん)」を強調したネーミングのメニューにしました。1月24日～30日の「全国学校給食週間」にふさわしい「ふるさと羽幌」を感じる給食です

1月30日「キノッスビビンバ」

ビビンバは韓国の伝統料理のひとつで、ごはんにはナムルや肉をお好みにまぜて食べる料理で、羽小すきな給食アンケートでもベスト5にランクインするメニューです。給食委員会では、あえて苦手の食べ物をすきなメニューに入れて、苦手を減らそう!と取り組んでいます。ネーミングも給食委員会の児童が考えました。名前から何が入っているか連想してみてください…苦手をひとつでも減らしてほしいと考えられたものです