

1月24日～30日は全国学校給食週間です

給食の意義や役割について理解を深めるために、期間中は全国で様々な取り組みが行われます。

摂津市では毎年テーマを定め、それに沿った献立を実施しています。今年は『カルシウムの摂取』と『^か噛むこと』の強化を目的とし、小学校と同時に『カルシウムが豊富な献立』・『よく^か噛む献立』を実施します。

カルシウムは成長期の今こそしっかりと摂り、将来に備えてカルシウムの蓄えをしておかなければなりません。また、^か噛むことは「ひみこのはがいで（肥満の予防・味覚の発達・言葉の発音がはっきり・脳の発達・歯の病気を防ぐ・ガンの予防・胃腸の働きを促進・全力投球）」の標語の通り、口回りの筋力の強化だけでなく、肥満の予防や脳の働きを活発にする効果もあります。

24日 ししよものカレー揚げ

27日 味付小魚

28日 根菜のレモンバジルサラダ

29日 骨ごとカレーの蒲焼き風
カミカミ根菜和風カレー



2月の「リピート希望料理・リクエスト料理」を紹介します！

◆ 「和風ハンバーグ」(5日)

牛豚ひき肉をよく練りあげた手作りハンバーグに、大根おろし、玉葱、青葱の入った和風ソースをかけています。



◆ 「フライドポテト」(6日)

給食のフライドポテトはいつも手作りです。じゃがいもを切って、油で揚げています。

◆ 「チャーハン」「チョコプリン」(14日)

チャーハン、そばろ卵、人参、玉葱、青葱を米と一緒に鶏がらスープで炊き上げます。



◆ 「せんべい汁」(17日)

青森県の郷土料理です。ごぼうや白菜など野菜たっぷりのだし汁で煮て、かやきせんべいを加えています。

◆ 「チーズホットドッグ」(20日)

ドッグパンに、ロングウィンナーやスティックチーズを挟んで召し上がってください。

◆ 「おかかおにぎり⇒おかかふりかけ」(25日)

ふりかけをご飯にかけて、「おかかおにぎり風」でいただきます。