



給食の前には、しっかり手を洗いましょう！



【きせつのためもの】



～奈良県の食文化を知ろう～

1月24日から30日は『全国学校給食週間』です。奈良県の郷土料理や奈良県で収穫され

【郷土料理】 その土地で、食べられ、伝えられてきた料理

【伝統野菜】 古くから地域の風土や生活に密接に結びついて生産されてきた野菜のこと。奈良で生まれたものは「大和野菜」とも呼ばれています。

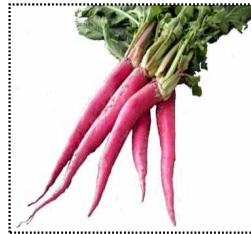
かしわのすきやき・・・関西ではとり肉のことを”かしわ”ともいいます。天満宮の秋祭りでは、天神様の守護神が牛なので、お祭りのごちそうは、牛肉ではなく「かしわのすきやき」で、これが奈良では一般的になりました。



大和まな・・・むかしは油とり用に栽培されていたものが、漬物用として利用されるようになりました。濃い緑色でやわらかく、甘みに富んでいるので、煮物やおひたしなどに使われます。



にゅうめん・・・そうめんは一般的には夏に冷やしそうめんとして食べられています。奈良ではいろいろな料理にして年中食べてきました。冬は温かい麺料理「煮麺・にゅうめん」ですね



片平あかね・・・山添村片平地区では、根の先まで赤く細いかぶが古くから栽培されています。甘酢漬けにすると根の芯まで鮮やかな色に染まります。

<p>10日(月)成人の日</p> <p>さんとは漢字で書くと「金団」お正月の一年になるかもよ！</p> <p>れんこんは六から未来が見通せるの夢に向かっているが、いられる一年に</p> <p>「おせち料理にこめられた思い→12日きんとんパイ・13日のれんこんのきんぴら」</p>	<p>12日(水)</p> <p>きんとんパイ キャロットラペ わふうキーマカレー</p> <p>今日から3学期の給食がはじまります。手をしっかりあらって、よくかんでいただきます</p>	<p>13日(木)</p> <p>あかうおにつけ れんこんのきんぴら きなこ(小袋) もちをとりだす ごはん ならのぞうに</p> <p>お正月料理です。「ぞうに」からおもちを取り出してきなこをつけて食べるのが”奈良のぞうに”。</p>	<p>14日(金)</p> <p>ウインナーのケチャップいため あおりのポテト ビーンズ せわりパン クリームに</p> <p>ウインナーのケチャップいためにパンにはさんでいただきます！クリーム煮は豆乳で作っています</p>	
<p>17日(月)</p> <p>ブロッコリーのごまあえ さばのみそに ごはん かんどうに</p> <p>さばのみそ煮は、リクエスト給食・魚部門2位。魚のあぶらは頭に良いEPA・DHAが豊富です</p>	<p>18日(火)</p> <p>げんきヨーグルト ぎょうさどんのぐ ごはん ビーフンスープ</p> <p>ぎょうさ井はリクエスト給食・どんぶり部門3位。今日は栄養価がアップした進化系です</p>	<p>19日(水)</p> <p>ほっかいどうのきょうどりようり いんげんのソテー ザンギ ごはん いしかりなべ</p> <p>毎月19日は「食育の日」。今月は北海道の郷土料理”ザンギと石狩汁”です。ザンギは北海道風の唐揚げ</p>	<p>20日(木)</p> <p>いそかこんぶあえ ピビンバ ごはん サムゲタンふうスープ</p> <p>サムゲタンは夏バテ予防に食べる韓国料理ですが、しょうがが香り体の中から温まる汁物です</p>	
<p>24日(月)給食週間</p> <p>かきのはずし(さけ) ふゆいろおあえ あつやきたまご わかめごはん にゅうめん</p> <p>奈良の郷土料理”なないろおあえ”の冬版。具材は、里いも・かぼちゃ・いんげん・にんじん・れんこん。</p>	<p>25日(火)給食週間</p> <p>ちくわのくわのはあげ 幼・小1こ 中:2こ ならあえ ごはん かすじる</p> <p>くわの葉あげの”桑の葉”と、かす汁に入っている”酒かす”は葛城市産。酒かすは”梅乃宿”のもので</p>	<p>26日(水)給食週間</p> <p>なっとう やまたまなちりめん ごはん かしわのすきやき</p> <p>大和の伝統野菜”大和まな”を使った『大和まなちりめん』&奈良県の郷土料理『かしわのすき焼き』</p>	<p>27日(木)給食週間</p> <p>ほうれんそうと しめじのあえもの さわらのてりやき ごはん あすかじる</p> <p>県産のしめじとほうれん草を使った和え物&明日香村の伝統料理”飛鳥鍋”。牛乳をつけています</p>	
<p>31日(月)</p> <p>カーポ くわかめのちゅうかいため にぶた ごはん スーミータン</p> <p>中華飲茶の定番・中華まんじゅう”カーポ(割包)”に煮豚をはさんで『角煮まん』にさせていただきます</p>	<p>給食センターから こんにちわ♪ #.10</p> <p>これは食器や給食を運ぶ【トラック】です。ほかにも毎月の給食の献立表や給食当番の健康観察記録などのお手紙を連絡袋に入れて届けるなど学校と給食センターをつなぐ大切な役割があります。給食センターにはトラックが4台あり、調理員さんたちは調理のあと、集配送やドライバーの仕事もこなします。</p>			<p>七草</p>