



がつ しょうかい 1月のメニュー紹介



あきたかたしきゅうしょく
安芸高田市給食センター

こんげつ
今月のこだわりメニューを紹介します。

H25.1

月日(曜)	メニュー	しょうかい メニュー紹介
1月10日 (木)	ち ずし 散らし寿司 ぶりの照り焼き こうはく 紅白なます ぞう煮	きょう しょうがつ りょうり せいちょう 今日は、正月の料理です。「ぶり」は、成長するた びに名前が変わるので、出世をするという意味で、 お正月に食べられます。「なます」は、ごちそうを食 べ過ぎて疲れた胃を助ける料理です。「ぞう煮」は、 いろいろな材料を加えて作ります。いろいろな栄養 をとることができるので、体を健康にするという 意味があります。 きょう けんこう いの きゅうしょく つく 今日も、みなさんの健康を祈って、給食を作しま した。あじ た 味わって食べてください。
1月18日 (金)	かきフライ がじつあえ かす汁	きょう ひろしまけん とくさんぶつ つか りょうり 今日は、広島県の特産物を使った料理です。「カキ」 を使った「かきフライ」,「あなご」を使った「がじ つあえ」,「酒かす」を使った「かす汁」です。 「がじつあえ」は、元旦という意味があり、広島県の うみ ちか ちいき がんたん た ひろしまけん 海に近い地域は、元旦に食べるそうです。一年の無事 を祈り、新年を祝うお正月の料理です。 きょう ひろしま あじ あじ 今日は、広島のを味わってください。
1月24日 (木)	セルフおむすび さけ しおや 鮭の塩焼き なづ 菜漬けあえ	きょう こんだて にほん ほんじ で きゅうしょく いま 今日の献立は、日本で初めて出た給食です。今か らく ねんまえ いま やまがたけんつるおかし ら約125年前、今の山形県鶴岡市で、「おむすび、 さけ しおや なづ つけもの ひる だ 鮭の塩焼き、菜葉の漬物」を、昼ごはんを出した ことが給食の始まりです。今日の菜漬けあえの なづ あきたかたしりつみどりしょうがっこう 菜漬けは、安芸高田市立美土里小学校のみなさんが こころ こ つく ひろしまな さむ 心を込めて作った広島菜です。そして、寒いときに からだ あたた じる 体を温める「のっぺい汁」をつけました。
1月29日 (火)	に 煮ごめ	に ひろしまけん きょうどりょうり あずき 「煮ごめ」は、広島県の郷土料理の1つです。小豆と やさしい に つく りょうり 野菜などを煮て作る料理です。 むかし あずき あか いる ま ちから い 昔から、小豆の赤い色には、魔よけの力があると言 われ、お祝いのご飯では、お米と小豆をいっしょに炊 いた赤飯を食べます。赤飯には悪いことを追い払お うという気持ちがこめられています。 きょう さむ なか げんき す 今日は、寒い中でも元気に過ごすことができるよう に、ねが に つく 願いをこめて「煮ごめ」を作りました。 ひろしま あじ あじ 広島のを味わってください。