



ランチタイム 12月



★西いぶりなかよし給食★

12月10日(火) 今月も西いぶりの食材を使った給食が登場します!

★鮭のクリームシチュー

・鮭・・・室蘭沖でとれた鮭を使用します。



★りんごゼリーあえ

・りんご・・・壮警町で生産したりんごです。

★牛乳・・・登別市の酪農家さんが生産した新鮮な生乳を使用した『のぼりべつ牛乳』です。



噴火湾

←西いぶり
(室蘭市・登別市・伊達市・
壮警町・洞爺湖町・豊浦町)



壮警町では、りんごのほかにいちご、さくらんぼ、なし、ぶどう、フラムなど、たくさんの果物が栽培されているよ!



12月12日(木)



★クリスマスメニュー★

- ★ソフトフランスパン
- ★ハッシュドポーク
- ★クリスマスケーキ
- ★牛乳
- ★フライドチキン

★クリスマスケーキといえば...?★

いろいろな種類があるクリスマスケーキですが、国によって食べるケーキが違うことを知っていますか? フランスでは切り株に模した「ブッシュ・ド・ノエル」、イギリスではお酒につけたフルーツを使う「クリスマスプディング」、ドイツではドライフルーツが入った焼き菓子の「シュトローレン」が一般的とされています。日本でクリスマスに生クリームやチョコクリームなどのデコレーションケーキを食べるのは、洋菓子の文化を日本風にアレンジしたからと言われています。

12月20日

★かぼちゃ団子汁・ゆずゼリー

冬至は、1年で一番昼が短い日です。

この日を境にだんだん太陽が出ている時間が長くなっていきます。冬至の日には、かぼちゃを食べ、ゆず湯に入る習慣があります。

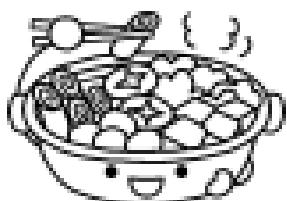
「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」と聞いたことはありませんか? かぼちゃは夏の野菜ですが、『野菜の少ない冬に保存のきくかぼちゃを食べて栄養を補い、健康に過ごそう』という昔ながらの風習です。

ゆずは、血行を良くし、からだを温めて風邪を予防してくれます。今回はゆずゼリーで登場します。

日本を巡ろう 第9弾

12月11日(水) ~福岡県~

- ・ごはん・牛乳・福岡水炊き風
- ・あじフライ



福岡県は九州の一番北にあり、空港や複数の港があることから、九州と本州やアジアを結ぶ玄関口になっています。

福岡県は鍋料理の宝庫で、「もつ鍋」や「水炊き」などの郷土料理がたくさんあります。

「水炊き」とは、鶏ガラスープに鶏肉や野菜を入れて食べる鍋料理です。イギリスのコンソメスープと中国料理の鶏のスープをアレンジして完成させたと言われています。

お店によって、スープが澄んだものと白濁したものがありますが、給食では少しアレンジした「水炊き」を提供します。