

# ランチタイム 12月

## ★西いぶりなかよし給食★

12月11日(火)

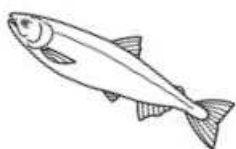
## ★クリスマスメニュー★

12月13日(木)

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

・室蘭の追直漁港でとれた鮭を使います。



### カトリンごゼリーあえ

・りんごは、壮瞥町で生産したりんごです。

### 牛乳

・室蘭近郊の酪農家さんが生産した、新鮮な生乳を使用して作った『のぼりべつ牛乳』です。



西いぶり  
(室蘭市・登別市・伊達市・壮瞥町・洞爺湖町・豊浦町)

### バターロール



### 牛乳

### ビーフシチュー



### ハーブステーキ

・スパイスやハーブをまぶして焼いた色のきれいなチキンステーキです。

### クリスマスケーキ(チョコ)

・ココアスポンジに、チョコクリームをサンドして、白いけずりチョコを散りばめたケーキです。



## 全国の郷土料理を知ろう!

### 第8弾 ~長野県~

### 12月20日(木)『おにかけうどん』



「信州信濃の国」と昔の名前で呼ばれる長野県は、本州の中央部に位置し海から遠い「山と川の国」です。

1998年には、冬季オリンピックが開催され、世界的に「NAGANO」の名が知られるようになりました。

周りを「日本アルプス」と呼ばれる3000m級の美しい山々に囲まれ、上高地、軽井沢などの四季折々の自然の豊かさ、毎年700万人が参拝する善光寺や御柱祭で有名な諏訪大社もあり、観光地信州とも呼ばれています。



おにかけうどん・牛乳

豆腐のまさご揚げ・レモンカスタードタルト

おにかけとは、長野県の粉ものを代表する郷土料理です。古くからお祭りの時などの行事に作られる、お祝い料理として受け継がれてきました。

すいとんやうどんと比べると、少し手間がかかることから、人の集まり、特に法事に作られる料理です。地域によってはおもてなし料理として作られている精進料理でもあります。

名前の由来は定かではありませんが、「煮かける」からきているのではないかとされています。本当のおにかけは手打ち麺と具だけで、汁は入れないそうです。

今回は給食用に少しアレンジをしました。