



ランチタイム 12月



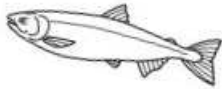
★西いぶりなかよし給食★

12月18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

・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、壮警町で生産したりんごです。



牛乳

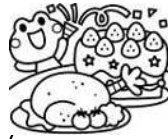
・室蘭市近郊の酪農家さんが生産した、新鮮な生乳を使用して作った『のぼりべつ牛乳』です。

西いぶり

(室蘭市・登別市・伊達市・壮警町・洞爺湖町・豊浦町)

★クリスマスメニュー★

12月12日(水)



ソフトフランスパン

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~



「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「諏訪大社」もあり、観光地信州とも呼ばれています。

12月13日(木)『おにかけうどん』

・おにかけうどん・牛乳・とうふのまさご揚げ

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。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。



今月のリクエスト献立



12/3(月) 八丁平小 5年1組1班

- ・とうみつパン
- ・ニョッキのクリーム煮
- ・牛乳
- ・野菜コロッケ

~献立のポイント~

バランスがよい給食になるように意識して考えました。

12/6(木) 八丁平小 5年2組6班

- ・しょうゆラーメン
- ・丸むきみかん
- ・牛乳

~献立のポイント~

バランスを考えて、みんなの好きな献立を考えました。

12/4(火) 八丁平小 5年3組2班

- ・さけわかめごはん
- ・ぶたじる
- ・牛乳
- ・とり天ぷらうめしそ

~献立のポイント~

みんなが好きそうな献立を作って、栄養も考えました。

12/14(金) みなと小 5年2組8班

- ・野菜たっぷりカレー
- ・フルーツのゼリーあえ
- ・牛乳

~献立のポイント~

たくさんの野菜、みんながとれるように考えました。