

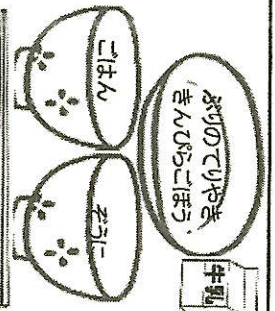
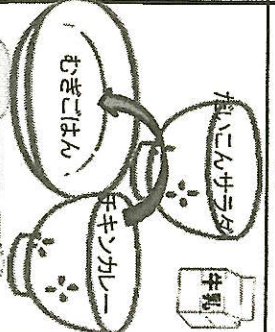
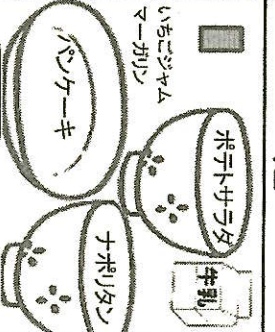
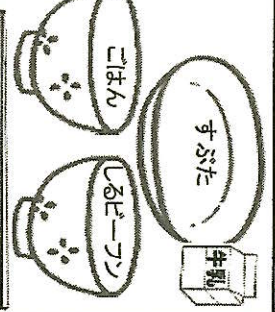
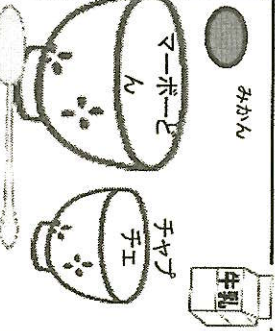
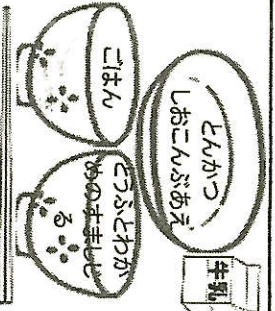
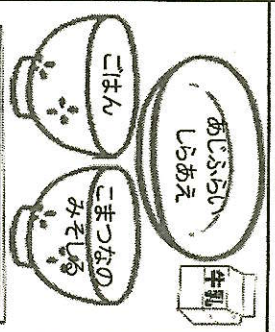
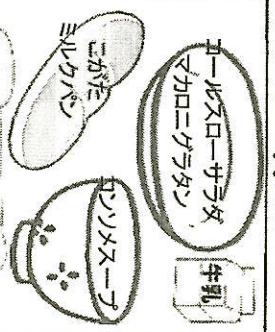
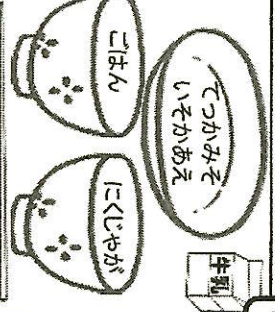
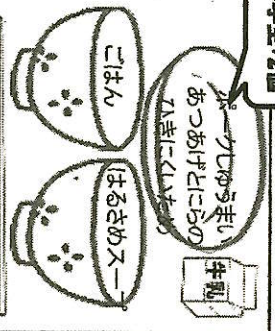
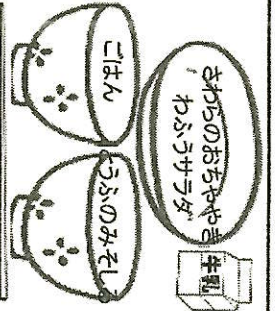
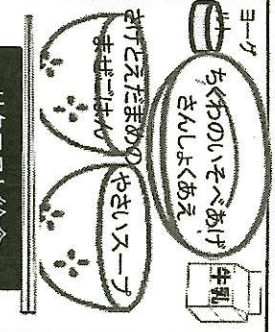
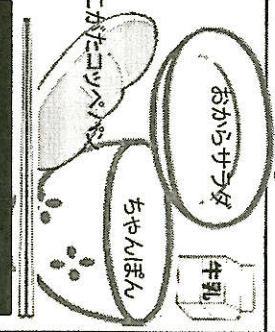

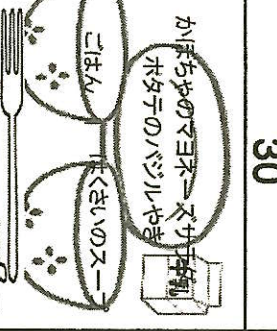


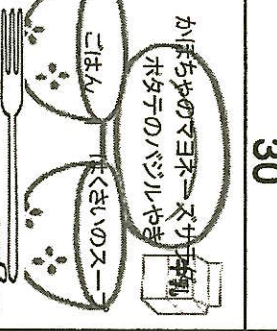


# 1月はいぜんひょう

嬉野学校給食センター

月	火	水	木	金
8	9	10	11	12
<p><b>成人の日</b></p> 	<p><b>学校開始 (給食なし)</b></p> 			
<p>15</p> 	<p>16</p> 	<p>17</p> 	<p>18</p> 	<p>19</p> 
<p>みそは、大豆の発酵食品で栄養が豊富です。朝食には、ごはんのみそ汁の組み合わせがおすすめてです。</p>	<p>産物はハウスマシカンの生産が日本一位です。ハウスマシカンは、みかんもたくさん作られており、9月から12月まで様々な種類のみかんが出荷されています。</p>	<p>明日は私立高校の入試がある日です。そこで、朝食でも受験生を応援するために「とんかつおかわり」という旨味を込めて「とんかつ」を作りました。</p>	<p>白和えとは、豆腐をつぶして野菜と一緒に混ぜ合わせて作る料理です。今では食べない家庭が多いので、給食で挑戦してみましよう。</p>	<p>クラタンはフランス料理です。クラタンとはフランス語で「おこげ」の意味があり、チサートにも使われます。白和えではホワイトソースに肉や魚介類、パンダを加え、オーブンで焼いた料理を指します。</p>
<p>22</p> 	<p>小学生:1個 中学生:2個</p> 	<p>24</p> 	<p>25</p> 	<p>26</p> 
<p>「豚火」とは、まぐろの熟身を指すことが多いですが、豚火がみそは、いのちの宝にこぼろなどを加えて練り上げたものをいいます。各地域の郷土料理として作られています。</p>	<p>中華料理のピリッとする辛さに欠かせない調味料がトウバンソウヤンです。そら豆と唐辛子を主な原料として作られています。</p>	<p>うれしのうまかもん給食 今日は、「うれしの茶給食」です。さわらのマヨネーズにお茶の粉を混ぜています。お茶の味を味わってください。</p>	<p>リクエスト給食 今日は、笑野原中学校のリクエスト給食です。今回はいつも人気のある揚げに代わり、ちくわの揚げ揚げとなっています。チサートには3-UPです。みなさんの好きな料理はありましたか？</p>	<p>長崎のご当地グルメ ちゃんぽんは、「さまだまな物を混ぜること、または混ぜたもの」を意味する言葉であり、そのような料理の名称です。特に長崎県が有名です。</p>
<p>29</p> 	<p>30</p> 	<p>31</p> 	<p><b>嬉野の郷土料理</b> ごはんおけ和えは、嬉野市の郷土料理です。ごはんは生煮で仕上げ、お茶の葉を混ぜて、人参やこんにやくなどの具を煮込み、お茶の味を煮込みます。お茶の味を煮込みます。さばをよく使います。お茶の味を煮込みます。</p>	
<p>佐賀のご当地グルメ</p> 	<p>北海道森町産「ホタテ」</p> 	<p><b>週間』が始まります</b> なぜ1月24日～30日なの？ 明治22年に山形県の小学校で始まった給食。その後昭和21年に東京、神奈川県、千葉県の小中学校で試験的に、海外の支援を受けて行われました。 当初は始まった12月24日を学校給食感謝の日としていましたが、冬季休業と重なるため、「学校給食週間」として、1ヶ月遅らせた1月に1週間設けられました。</p> 