

1月22日(月)~26日(金)

学校給食週間

南知多町学校給食センター

「食べて知ろう! 日本各地の郷土料理」

日本各地には、その土地で育まれた食材を使った郷土料理があります。そして日本の食は海外でも注目されています。そこで日本各地の郷土料理について、みていきましょう!

~学校給食週間で登場する郷土料理や食材の紹介~

22日(月)

愛知県: 煮和え、八丁みそ



- ・ご飯 ・牛乳
- ・鯛の八丁味噌煮 ・煮和え
- ・たまふ汁

23日(火)

南知多町: 知多牛、キャベツ



- ・ロウカット玄米ご飯
- ・牛乳 ・知多牛のハヤシライス
- ・マリネサラダ
- ・イチゴゼリー入りフルーツミックス

24日(水)

北海道: 鮭、芋団子汁 (じゃがいも)



- ・ご飯 ・牛乳
- ・鮭のごまマヨネーズ焼き
- ・海藻サラダ ・芋団子汁

25日(木)

沖縄県: ラフテー (豚の角煮)、もずくにんじんしりしり、ちんすこう



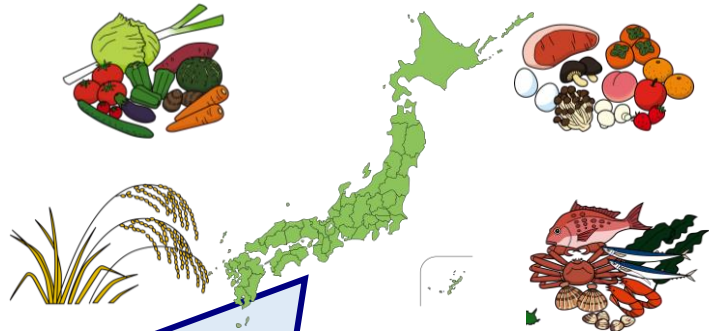
- ・ご飯 ・牛乳 ・ラフテー
- ・にんじんしりしり ・もずくのみそ汁
- ・ちんすこう

26日(金)

岐阜県: けいちゃん、切り干し大根湯葉



- ・ご飯 ・牛乳 ・けいちゃん
- ・切り干し大根のごま酢和え
- ・湯葉と豆腐のすまし汁



給食週間を通して、日本の食の豊かさを感じてみましょう。