

がっ こう きちゅう しょく しゅう かん
1月26日(月)～30日(金)

学校給食週間

「給食から知る日本の郷土料理や食材」

みなみちたちょうがっこうきゅうしょく
南知多町学校給食センター

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。全国各地の食材や郷土料理を知り、日本や和食のよい所を知ってほしいです。

～学校給食週間で登場する郷土料理や食材、地場産物の紹介～

26日(月)

愛知県：豚肉、れんこん、キャベツ、にんじん、じゃがいも、水菜、きゅうり



- ・ロウカット玄米ご飯
- ・牛乳
- ・ハヤシライス
- ・愛知ウインナー
- ・根菜と水菜のサラダ

27日(火)

北海道：昆布、鮭、いも団子汁（じゃが芋）



- ・ご飯
- ・牛乳
- ・鮭のちゃんちゃん焼き
- ・野菜の塩昆布和え
- ・いも団子汁

28日(水)

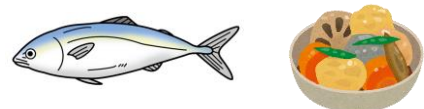
山梨県：ほうとう風汁、果物（りんご・巨峰等）



- ・ご飯
- ・牛乳
- ・鯖の野菜あんかけ
- ・ほうとう風汁
- ・りんご

29日(木)

石川県：魚介類（鰯・ずわい蟹等）、じぶ煮



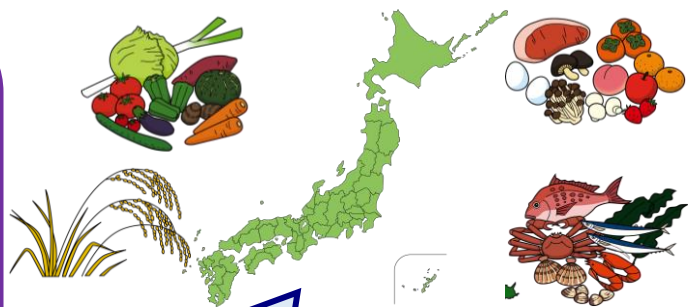
- ・ご飯
- ・牛乳
- ・ぶりの竜田揚げ
- ・フロッコリーのおかか和え
- ・じぶ煮

30日(金)

鹿児島県：鶏飯の具（鶏肉）、さつま汁（さつま芋）



- ・ご飯
- ・牛乳
- ・鶏飯の具
- ・ごぼう入りつくね
- ・さつま汁



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。