

1月24日
~ 30日は



全国学校給食週間

1月給食だより 臨時号 No.2



北空知圏学校給食センター

地域の食材



世界各地の郷土料理



せんべい汁
(青森県)

青森県八戸市周辺で江戸時代に生まれた郷土料理です。鶏肉や豚肉で出汁をとった醤油味のスープに野菜や豆腐、魚介類などと汁物専用の「南部せんべい」を入れて煮込んだ料理です。



どさんこ汁
(北海道)

「どさんこ」とは、北海道でうまれたもののことを言います。北海道は農作物や酪農が盛んであったため、収穫した野菜やバターを使った汁物を「どさんこ汁」と呼んでいます。



チリコンカン
(アメリカ)

ひき肉と玉ねぎなどの野菜を炒め、豆やトマト、スパイスと一緒に煮込んだアメリカ南部、テキサス州発祥の郷土料理とされています。給食では、大豆を使います。

24(金)

ごはん

せんべい汁

イカメンチ

ごぼうサラダ



27(月)

ごはん

長いもの味噌汁

ひじき春巻き

黒石大豆入り

マーボー豆腐



28(火)

ごはん

どさんこ汁

にしんの生姜煮

春雨の炒め物



29(水)

コッペパン

さつまいもの
クリームシチュー

ほうれん草
オムレツ

チリコンカン



30(木)

むらさきごはん

レタスと椎茸の
スープ

てりやき
ハンバーグ

マカロニの
ケチャップ炒め



郷土料理とは…

その地域でとれる産物を上手に活用して、気候風土にあった調理法で作られ、食べられてきました。

そして歴史や文化とともに受け継がれてきた料理です。

